

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Código | 33985 |
| Nombre | Química de los Alimentos |
| Ciclo | Grado |
| Créditos ECTS | 6.0 |
| Curso académico | 2023 - 2024 |

Titulación(es)

| Titulación | Centro | Curso | Periodo |
|---|--|--------------|----------------------|
| 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación | 2 | Segundo cuatrimestre |

Materias

| Titulación | Materia | Carácter |
|---|-------------------------------|-----------------|
| 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | 12 - Química de los Alimentos | Obligatoria |

Coordinación

| Nombre | Departamento |
|-------------------------|--|
| MANYES FONT, LARA MARIA | 265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal |

RESUMEN

Química de los Alimentos es una asignatura obligatoria que se imparte con una carga de 6 ECTS en el segundo año, segundo cuatrimestre, del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Forma parte del módulo 2: Ciencia de los Alimentos, que incluye otras materias como Bromatología y Análisis de Alimentos.

Para conocer las características físico-químicas (F-Q), los cambios que se pueden producir en los alimentos y actuar sobre los mismos, produciendo las modificaciones deseadas, lo primero que se precisa es conocer las características de sus componentes. La Química de los Alimentos estudia las distintas sustancias que pueden entrar a formar parte de los alimentos, su estructura, características, propiedades F-Q y reacciones en las que pueden intervenir, así como sus interacciones con otros posibles componentes de los alimentos. Por tanto, se estudian los nutrientes: agua, hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales; y otras sustancias, no nutrientes para el organismo humano, presentes en los alimentos, como pigmentos, sustancias aromáticas y aditivos alimentarios.



Teniendo en cuenta que los alimentos proceden de sistemas biológicos (sus dos fuentes principales: animales y vegetales), estos experimentan una evolución en el tiempo debido, en unos casos, al propio metabolismo celular. Además, las transformaciones sufridas durante el procesado y/o almacenamiento de los alimentos requieren un estudio pormenorizado para cada tipo de alimento, pues sus características influyen específicamente en estas etapas.

En resumen, la asignatura de Química de los Alimentos se encarga del estudio de:

- a) los componentes de los alimentos: estructura, propiedades F-Q, reacciones.
- b) las transformaciones sufridas durante el procesado, y/o almacenamiento de los alimentos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Materias del módulo básico; fundamentalmente, Bioquímica y Química (General y Orgánica). Se recomienda cursar paralelamente Bromatología.

COMPETENCIAS (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Desarrollo de habilidades para emprender estudios posteriores.
- Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos.
- Adquirir conocimientos para el diseño y/ o mejora de los alimentos.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.
- Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro del área de estudio de las lenguas modernas y sus literaturas.
- Conocer la terminología propia de la materia.
- Capacidad de interpretar datos relevantes.
- Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos.



- Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.
- Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos.
- Adquirir capacidad de utilizar adecuadamente las fuentes de información y comunicación disponibles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

Dominar la terminología propia de la materia

- Conocer los efectos de los procesos tecnológicos en las propiedades físico-químicas de los componentes de los alimentos.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en la manipulación y conservación de alimentos.
- Evaluar las posibles causas de los cambios organolépticos y/o nutricionales de componentes y/o alimentos.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para el diseño y/o mejora de los alimentos.
- Conocer, valorar críticamente, saber manejar y aplicar las principales fuentes bibliográficas básicas y especializadas, así como algunas fuentes informáticas de divulgación de temas relacionados con la química de los alimentos.
- Adquirir la capacidad de sintetizar y organizar, adecuadamente, la información obtenida a partir de distintas fuentes.
- Ser capaz de expresar adecuadamente, tanto de forma oral como escrita, los conocimientos adquiridos y poder relacionarlos con otros previos.
- Saber aplicar el rigor científico en los ensayos de laboratorio y en los problemas planteados.
- Tener la capacidad de elaborar informes de estudios realizados relacionados con la materia

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Estudio de los componentes de los alimentos: estructura, propiedades físico-químicas, reacciones que pueden tener lugar en el alimento.

Tema 1. Química de los Alimentos. Concepto. Relaciones con otras materias. Fuentes bibliográficas.

Tema 2. Agua. Constantes físicas y estructura del agua y del hielo puro. Interacciones agua-solutos. Actividad del agua y alteraciones de los alimentos.

Tema 3. Hidratos de carbono. Clasificación. Almidón y almidones modificados.

Tema 4. Pardeamiento en los alimentos I. Clasificación. Caramelización y degradación del ácido ascórbico.

Tema 5. Pardeamiento en los alimentos II. Reacción de Maillard.

Tema 6. Componentes de la fibra alimentaria. Prebióticos de interés. Otras propiedades funcionales de hidratos de carbono.



Tema 7. Lípidos. Propiedades físicas de los ácidos grasos y de las grasas.

Tema 8. Alteraciones de lípidos. Clasificación. Oxidación de lípidos. Otras alteraciones de lípidos. Proceso de fritura.

Tema 9. Modificaciones de grasas y aceites. Propiedades funcionales de los lípidos.

Tema 10. Proteínas. Modificaciones de proteínas durante el procesado y almacenamiento. Propiedades funcionales.

Tema 11. Enzimas. Clasificación y acción en los alimentos. Pardeamiento enzimático

2. Componentes minoritarios de los alimentos: estructura, propiedades físico-químicas, reacciones que pueden tener lugar en el alimento.

Tema 12. Minerales y factores antinutricionales. Modificación del contenido mineral durante el procesado de los alimentos. Factores antinutricionales: naturaleza, mecanismo de acción y mitigación.

Tema 13. Vitaminas hidrosolubles. Estructura y estabilidad.

Tema 14. Vitaminas liposolubles. Estructuras y estabilidad.

Tema 15. Pigmentos propios de los alimentos y sustancias aromáticas. Pigmentos: estructura y estabilidad. Sustancias aromáticas: concepto, compuestos impacto y aromas generados en reacciones enzimáticas y no enzimáticas. Defectos en el aroma. Aromatización de alimentos.

Tema 16. Aditivos alimentarios. Concepto y clasificación. Descriptiva de aditivos.

3. Alimentos de origen animal y vegetal: modificaciones durante el procesado y/o almacenamiento.

Tema 17. Carne. Modificaciones post-mortem. Efectos del tratamiento térmico. Derivados cárnicos.

Tema 18. Pescado. Modificaciones post-mortem. Modificaciones por el procesado.

Tema 19. Huevo y ovoproductos. Propiedades funcionales. Modificaciones durante la conservación. Modificaciones por el procesado.

Tema 20. Leche. Efectos del tratamiento térmico. Derivados lácteos. Modificaciones en su elaboración.

Tema 21. Cereales: Modificaciones durante el almacenamiento del grano y de la harina. Modificaciones durante la panificación y el almacenamiento del pan.

Tema 22. Frutas y hortalizas. Modificaciones durante la maduración, almacenamiento y procesado

Tema 23. Bebidas fermentadas. Modificaciones en su elaboración. Alteraciones.

4. Sesiones prácticas de laboratorio

Se realizan prácticas de laboratorio encaminadas a:

- Identificar o cuantificar un compuesto presente en el alimento
- evaluar su modificación por el procesado y/o almacenamiento
- comprobar el efecto de determinadas propiedades de componentes del alimento

Estas consisten en:

- Modificaciones en el color de la mioglobina en la carne.
- Evaluación de la capacidad de retención del agua en carne.
- Evaluación del calentamiento sobre las proteínas solubles en lácteos.
- Evaluación de la fermentación:

- determinación de lactosa



b) determinación de la acidez

- Estimación de la calidad aceites de fritura:

a) Ensayo colorimétrico

b) Medida de la capacitancia

- Evaluación de la fuerza de una harina. Índice de Pelshenke. Efecto del glutatión.

- Determinación de los grados Brix en zumos.

- Evaluación del índice de madurez de la fruta.

- Determinación de hidroximetilfurfural en miel.

- Determinación de tartracina en un colorante alimentario comercializado.

VOLUMEN DE TRABAJO

| ACTIVIDAD | Horas | % Presencial |
|--|---------------|--------------|
| Clases de teoría | 38,00 | 100 |
| Prácticas en laboratorio | 15,00 | 100 |
| Seminarios | 2,00 | 100 |
| Tutorías regladas | 2,00 | 100 |
| Elaboración de trabajos en grupo | 10,00 | 0 |
| Elaboración de trabajos individuales | 4,00 | 0 |
| Estudio y trabajo autónomo | 60,00 | 0 |
| Lecturas de material complementario | 2,00 | 0 |
| Preparación de actividades de evaluación | 10,00 | 0 |
| Resolución de casos prácticos | 4,00 | 0 |
| TOTAL | 147,00 | |

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas: sesiones explicativas y/o demostrativas de contenidos, con un total de 38 horas/curso. Las clases se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual que el estudiante dispondrá, con anterioridad, en la plataforma virtual. Al finalizar cada tema, el profesor podrá emplear herramientas TIC para reforzar los conceptos más relevantes. Asimismo, a lo largo del cuatrimestre, al estudiante se le proporcionarán enlaces a actividades y recursos para facilitar el estudio de la asignatura en plataformas educativas en abierto.

Seminarios: se trata de construir conocimiento a través de la interacción y la actividad. Se realizará un seminario coordinado (que supone una asistencia de dos horas) sobre temas facilitados por el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web del Grado. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor.



Clases prácticas (laboratorio): se realizarán 4 sesiones de clases prácticas de laboratorio, tres de cuatro horas de duración y una de tres horas de duración. Las prácticas se realizarán por parejas.

Al inicio de cada sesión, los estudiantes, de forma individual, completarán un test de preparación previa a través de cuestionario Moodle y entregarán un esquema del procedimiento experimental relativo a las prácticas a realizar ese día. Al finalizar las sesiones prácticas, los estudiantes deberán completar, por parejas, el informe de resultados que estará disponible en la plataforma virtual y que deberá entregarse diariamente, a través de la misma.

Asimismo, al estudiante se le proporcionarán enlaces a recursos multimedia de acceso gratuito (vídeos grabados por el profesorado, herramientas TIC, etc.) relacionados con el contenido de las prácticas para facilitar su estudio y comprensión.

Tutorías: atención personalizada y/o en grupo. Se realizarán 2 tutorías, de una hora de duración cada una de ellas. Por grupo, se trabajarán tareas (bibliografía, actividades, cuestiones cortas) en el aula que serán entregadas a través de la plataforma virtual al finalizar cada sesión. También se podrán resolver dudas sobre la materia y se reforzarán conceptos y terminología propia de la asignatura a través de actividades disponibles en plataformas educativas en abierto.

Actividades de evaluación continua: se realizarán un total de 3 actividades de evaluación continua que se distribuirán a lo largo del cuatrimestre. Las temáticas de estas actividades planteadas por el profesorado forman parte del contenido teórico y práctico de la materia. Se le podrá facilitar al estudiante, a través del aula virtual, la bibliografía básica y recursos necesarios para trabajar los conocimientos a adquirir.

Estudio y trabajo individual o en grupo: desarrollar la capacidad de aprendizaje individual o en grupo.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello, se pretende proporcionar al estudiante conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se realizará en forma de evaluación continua a lo largo del cuatrimestre.

Se considerarán parámetros evaluables:

- Prueba escrita** en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teórico/prácticos y procedimientos presentados para cada tema.
- Realización de cuestionarios** (actividades evaluación continua, sesiones prácticas y tutorías) y elaboración de seminarios.



- c) **Resolución de un caso práctico** relacionado con las sesiones de prácticas de laboratorio.
- d) Las actividades de prácticas, tutorías y seminarios que en esta asignatura son de asistencia obligatoria y, por lo tanto, son **no recuperables**.

La evaluación se distribuirá como sigue:

1. Adquisición de conceptos teórico/prácticos y expresión de los mismos mediante pruebas escritas (65%). La materia de examen incluye los temas expuestos en las clases teóricas, prácticas y en las actividades de evaluación continua. Se realizará una prueba escrita por convocatoria (2 h de duración) con preguntas de respuesta abierta y corta, de respuesta alternativa (verdadero-falso) con razonamiento, multirrespuesta o de preguntas tipo test. También incluirá identificación de estructuras químicas de compuestos relevantes y preguntas cortas de las sesiones de laboratorio (fundamentos, finalidad de reactivos utilizados, etc.). En el caso de que se penalicen las respuestas erróneas, se indicará. Se tendrá en cuenta la corrección en la expresión de los conceptos (incluida la ortografía) y la terminología empleada. Es **necesario** obtener un **5 sobre 10** en el examen escrito para sumar el resto de notas obtenidas en el curso y superar la materia.

2. Resolución de un caso práctico relacionado con las sesiones de prácticas de laboratorio (7%) (0.7 puntos sobre 10) y actitud y participación del estudiante en el desarrollo de las mismas, así como preparación previa de las sesiones (4%) (0.4 puntos sobre 10).

La resolución del caso se realizará durante la última hora de la cuarta sesión de prácticas. La actitud del estudiante, entendida como preparación previa de las prácticas y participación en las mismas, se evaluará mediante prueba tipo test a través de cuestionario Moodle y la entrega de esquema del procedimiento experimental al inicio de cada sesión de laboratorio y del informe de resultados al final de cada sesión.

Criterios evaluables:

- Actitud y participación en el desarrollo de las prácticas: preparación previa de las sesiones, intervención activa en cuestiones planteadas en el laboratorio, la actitud de cooperación del trabajo en equipo y el cuidado y conservación del material.
- Aplicación de los conocimientos adquiridos a la resolución de cuestiones y/o problemas planteados en el caso práctico.
- En el caso práctico se valorará la correcta realización de los cálculos e interpretación de los resultados obtenidos.

La asistencia a las sesiones prácticas y la presentación diaria del esquema del procedimiento experimental y del informe de resultados es imprescindible para aprobar la asignatura.



3. Tutorías (4%): se valorará la realización de las tareas propuestas en el aula virtual para cada sesión que tendrán que ser entregadas por grupos a través de la misma. La evaluación se realizará a través de cuestionario Moodle (0.2 puntos/tutoría) con preguntas tipo test.

La asistencia a tutorías es obligatoria para superar la materia.

4. Seminarios (10%): en la valoración de seminarios coordinados se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa disponible en la web del Grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión, aspectos acordados y detallados en la normativa para seminarios.

La asistencia a seminarios es obligatoria para superar la materia.

5. Actividades de evaluación continua (10%): se valorará la realización de las tareas propuestas en cada una de las actividades de evaluación continua relacionadas con los contenidos de la materia. La evaluación se hará mediante cuestionario Moodle con preguntas tipo test y/o entrega de las tareas propuestas.

Notas:

(i) **La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad. Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el “Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València” (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>**

(ii) **La asignatura se considerará aprobada cuando se alcance el mínimo establecido para el examen teórico-práctico y cuando numéricamente se alcance una puntuación igual o superior a 5.0 (sobre 10) con la suma de las notas obtenidas en las actividades evaluables de la asignatura.**

(iii) **La asistencia a las sesiones prácticas, seminarios y tutorías es imprescindible para aprobar la asignatura.**

(iv) **La presentación diaria del esquema del procedimiento experimental y el informe de resultados de prácticas es imprescindible para aprobar la asignatura.**

(v) **A los estudiantes que no superen el examen en la primera convocatoria, se les guardará la calificación de los seminarios, tutorías y prácticas para la segunda convocatoria del año en curso.**



(vi) A los estudiantes repetidores de la asignatura, se les conserva las asistencias y notas de tutorías y seminarios. La asistencia y nota correspondiente a prácticas se conserva durante los dos cursos siguientes a su realización. Transcurrido este plazo, deberán volverse a realizar las prácticas.

REFERENCIAS

Básicas

- BADUI, S.: Química de los Alimentos. 5ª ed., Ed. Pearson. México, 2013. (Disponible también e-book).
- BELITZ H.D., GROSCH W.: Química de los Alimentos. 3ª ed., Ed. Acribia S.A., Zaragoza, 2012.
- CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H.: Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza, 2000.
- COULTATE, T.P.: Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. Ed. Acribia S.A. Zaragoza, 2007.
- FENNEMA, O.R.: Química de los Alimentos. 3ª (y 4ª) ed., Ed. Acribia. Zaragoza, 2010 (2019).
- JEANTET, R. et al. Ciencia de los Alimentos. Vol 1 y 2. Ed. Acribia. Zaragoza. 2010.
- LINDEN, G., LORIENT, D.: Bioquímica Agroindustrial. 2ª ed. Ed. Acribia. Zaragoza, 1996
- ORDOÑEZ (ed.): Tecnología de los Alimentos. Vol. 1. Componentes de los Alimentos y Procesos. Ed. Síntesis. Madrid, 1998.
- PRIMO YUFERA, E.: "Química de los Alimentos". Ed. Síntesis. Madrid, 1998.
- VANACLOCHA, A. Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Vol 1 y 2. Ed. Síntesis. Madrid, 2014.
- WONG, D.W.S.: Química de los Alimentos. Mecanismos y Teoría. Ed. Acribia. Zaragoza, 1994 (Disponible también e-book, 2ª edición en inglés, año 2018, en: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-50766-8>).

Complementarias

- COULTATE, T.: Food: The Chemistry of its Components. Ed. RSC, Reino Unido, 2015.
- CORTÉS, C., CUBERO, N., GÓMEZ, L., MONFERRER, A.: Modificando la Textura de los Alimentos: Manual de Uso de los Hidrocoloides. 2ª ed., Ed. Díaz de Santos, España, 2023.
- DAMODARAN, S. y PARKIN, K.: Fennemas Food Chemistry. 5ª ed., Ed. CRC Press, Estados Unidos de América, 2017.
- PÉREZ-CASTIÑEIRA, J.: Chemistry and Biochemistry of Food. 1ª ed., Ed. De Gruyter,

<http://milksci.unizar.es/bioquimica/uso.html>

<http://www.cyberlipid.org/>

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

<http://www.efsa.europa.eu/>

<http://www.eufic.org/index/es/>



Revistas: Alimentaria (a través de las BBDD de la UV)

Revistas: Revista española de nutrición humana y dietética <https://www.renhyd.org/index.php/renhyd>

Objetivos de Desarrollo Sostenible - ONU

<https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>

