

Válido desde el Curso académico 2007-08

14.144

Titulación Educación Infantil

Nombre de la Asignatura: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Curso: 1º Semestre: 2º Turno: Mañana y Tarde Créditos: 4,5  
(3,0 Teóricos y 1,5 Prácticos)

**Descriptor:**

Conocimiento de los distintos alimentos y productos alimentarios. Métodos de conservación de alimentos. Correcta lectura de etiquetas de los productos alimentarios. Relación de los alimentos con la salud.

**Objetivos:**

- Diferenciar entre alimentación y nutrición
- Familiarizarse con los distintos componentes de los alimentos
- Conocer distintos procesos de conservación de los alimentos
- Saber leer las etiquetas de los productos alimentarios
- Aprender los cambios que sufren los alimentos en la cocina
- Saber relacionar los alimentos con la salud

**Contenidos:**

**Bloque I: La alimentación**

- La importancia de los alimentos
- Evolución de la alimentación
- Diferencias entre alimentación y nutrición
- Publicidad y Consumo

**Bloque II: Los Alimentos**

- La importancia de los alimentos
- Diferencias entre alimentación y nutrición
- Componentes de los alimentos
- Los grupos de los alimentos

**Bloque III: ¿Cómo se conservan los alimentos?**

- ¿por qué se estropean los alimentos?
- Métodos de conservación de alimentos
- Envasado de productos alimentarios

**Bloque IV: Sustancias añadidas a los productos alimentarios**

- ¿Qué son las sustancias añadidas?
- Los aditivos alimentarios
- Los fortificadores de los alimentos
- Análisis de etiquetas de productos alimentarios

### **Bloque V: Los alimentos en la cocina**

- Las mezclas en la cocina
- El pH de los alimentos
- La química culinaria

### **Bloque VI: La salud y los hábitos alimentarios**

- Toxiinfecciones alimentarias
- Las dietas
  - La dietoterapia
  - La dieta equilibrada

### **Metodología y actividades**

En el aula, los videos, transparencias y artículos de divulgación científica complementan las clases teóricas. En el laboratorio y aula (prácticas teóricas), los alumnos en grupos de 4 ó 5, realizan experiencias que afianzan los contenidos impartidos. Estas experiencias son: justificación de un plato típico de una zona de España, estudio de anuncios publicitarios de alimentos, determinar los componentes principales de un alimento, análisis de distintos menús, conservas caseras de algún alimento, análisis de etiquetas de 11 productos alimentarios distintos, similitudes entre cocina y laboratorio, alimentos que son dispersiones coloidales. Todas las actividades desarrolladas en el curso son recogidas en un dossier de la asignatura.

### **Evaluación**

La evaluación de la asignatura tiene tres partes:

- Un examen teórico-práctico (70%)
- Prácticas de aula laboratorio (15%)
- Dossier de la asignatura (15%)

### **Bibliografía básica**

- Calvo Bouzas, S., 1992, "**Educación para la salud en la escuela**", Ed. Díaz de Santos, Madrid
- Cobb, V., 1976, "**Experimentos científicos que se pueden comer**", Ed. Adara, La Coruña
- Córdova Fruz, J.L., 1990, "**La química y la cocina**", Ed. Fondo de Cultura económica, México
- Fennema, Owen R., 1993, "**Química de los alimentos**", Ed. Acribia, Zaragoza
- García Jiménez, M.T., 1988, "**Alimentación, salud y consumo**", Ed. Vicens Vives-MEC, Madrid
- Hanssen, M., 1986, "**E para aditivos**", Ed. Edaf, Madrid
- Lindler, E., 1995, "**Toxicología de los alimentos**", Ed. Acribia, Zaragoza

- Lück, E., 1991, "**Conservación química de los alimentos**", Ed. Acribia, Zaragoza
- O.M.S., 1989, "**La irradiación de los alimentos**"
- Passebecq, A., 1986, "**Tu salud por la dietética y la alimentación sana**", Ed. Hispanoeuropea, Barcelona
- Rodríguez Zazo, J.A., 1991, "**Guía de las enfermedades transmitidas por los alimentos**", Servicio geográfico del ejército
- Salfield, R., 1977, "**Prácticas de ciencia de los alimentos**", Ed. Acribia, Zaragoza
- Vivanco, F. Y Palacios, J.M., 1984, "**Alimentación y nutrición**", Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo
- Weissmann, H. Y otros, 1985, "**Los alimentos**", Ediciones Colihue

#### **Actividades complementarias**

Los alumnos deberán buscar información sobre platos típicos españoles, realización de conservas caseras,....

#### **Observaciones**