

Matèries i Competències

Matèria:	211760	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Química		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	FORMACIÓ BÀSICA

Competències

CB1-Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes

CE14-Comprendre les estructures químiques, propietats i transformacions dels components dels aliments

CE25-Conèixer les propietats físiques, químiques i nutritives de les matèries primeres i dels aliments

Resultats d'aprenentatge

- Consolidar i ampliar els coneixements de Química (Orgànica e Inorgànica) adquirits en la formació secundària necessaris per comprendre les propietats dels productes en funció de la seva estructura química. Relacionar les propietats i funcions amb l'estructura dels productes existents en els aliments.
- Conèixer les causes químiques de les modificacions dels components dels aliments produïts durant l'elaboració i magatzematge.
- Conèixer les reaccions químiques que tenen lloc als diferents processos culinaris.
- Conèixer la composició química dels aliments, les seves propietats i el seu valor nutritiu.
- Identificar els diferents tipus de biomolècules.
- Conèixer les relacions entre l'estructura química i la funció biològica.
- Conèixer els principals aditius alimentaris i aromes.
- Comprendre el paper i funcions dels enzims i la seva regulació.
- Distingir entre els diferents tipus i nivells de l'organització cel·lular: cèl·lules procariotes i eucariotes.
- Conèixer la base de la biologia molecular i la importància d'aquesta disciplina en el desenvolupament biotecnològic.
- Comprendre el funcionament dels processos fisiològics més relacionats amb l'alimentació.
- Comprendre els mecanismes de la percepció sensorial, utilitzar correctament la nomenclatura pròpia de l'anàlisi sensorial dels aliments i dels processos culinaris.
- Adquirir les habilitats de treball en un laboratori químic, físic i biològic en l'àmbit dels aliments.

Metodologies docents

- Classes magistrals
- Pràctiques
- Resolució de problemes
- Exercicis pràctics
- Cerca d'informació
- Seminaris
- Laboratori de problemes

Observacions

Sistemes d'avaluació

Instruments basats en l'observació	10	25
Treballs realitzats per l'estudiant	10	15
Prova escrita individual final	60	80