

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2025-2026

Identificación y características de la asignatura						
Código	502222					
Denominación (español)	Bromatología Descriptiva I					
Denominación (inglés)	DESCRIPTIVE BROMATOLOGY I					
Titulaciones	Grado en ingenierías de las industrias agrarias y alimentarias					
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias					
Módulo	Ciencias de los Alimentos					
Materia	Bromatología Descriptiva					
Carácter	Optativo	ECTS	6	Semestre	Segundo (8º)	
Profesorado						
Nombre		Despacho		Correo-e		
Alberto Martín González		D704 Edificio Valle del Jerte		amartin@unex.es		
Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera		D717 Edificio Valle del Jerte		srmsh@unex.es		
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología					
Departamento	Producción animal y Ciencia de los Alimentos					
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Alberto Martín González					
Competencias ^{1*}						
COMPETENCIAS BÁSICAS						
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.						
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.						
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética						
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado						
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía						

^{1*} Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

COMPETENCIAS GENERALES																								
CG9 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.																								
CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.																								
CG11 - Capacidad para desarrollar actividades en el ámbito de su especialidad, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.																								
CG12 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales																								
COMPETENCIAS TRANSVERSALES																								
CT1 - Dominio de las TIC a nivel básico.																								
COMPETENCIAS ESPECIFICAS																								
CETE1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de los alimentos. Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.																								
CETE2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias. Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria. Automatización y control de procesos. Ingeniería de las obras e instalaciones. Construcciones agroindustriales. Gestión y aprovechamiento de residuos.																								
Contenidos																								
Breve descripción del contenido*																								
La Bromatología descriptiva I tiene como objetivo el estudio de la naturaleza de los alimentos de origen animal y los factores que rigen su transformación, conservación y su posible alteración. La asignatura está dividida en los siguientes bloques: 1. En el primer bloque se incluirá el estudio de la carne y los derivados cárnicos 2. El segundo bloque trata sobre el pescado y el marisco y los derivados. 3. En el tercer bloque se estudia la leche y sus derivados. 4. El cuarto bloque trata de huevos, ovoproductos y grasas de origen animal.																								
<table><tr><th colspan="6">OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS</th></tr><tr><td> 1 FIN DE LA POBREZA ☐ </td><td> 2 HAMBRE CERO ☒ </td><td> 3 SALUD Y BIENESTAR ☒ </td><td> 4 EDUCACIÓN DE CALIDAD ☒ </td><td> 5 IGUALDAD DE GÉNERO ☐ </td><td> 6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO ☐ </td></tr><tr><td> 7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE ☐ </td><td> 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO ☐ </td><td> 9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA ☐ </td><td> 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES ☐ </td><td> 11 URBES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES ☐ </td><td> 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES ☒ </td></tr><tr><td> 13 ACCIÓN POR EL CLIMA ☐ </td><td> 14 VIDA SUBMARINA ☐ </td><td> 15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES ☐ </td><td> 16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS ☐ </td><td> 17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS ☐ </td><td> ☐ </td></tr></table>	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS						1 FIN DE LA POBREZA ☐	2 HAMBRE CERO ☒	3 SALUD Y BIENESTAR ☒	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD ☒	5 IGUALDAD DE GÉNERO ☐	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO ☐	7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE ☐	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO ☐	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA ☐	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES ☐	11 URBES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES ☐	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES ☒	13 ACCIÓN POR EL CLIMA ☐	14 VIDA SUBMARINA ☐	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES ☐	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS ☐	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS ☐	☐
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS																								
1 FIN DE LA POBREZA ☐	2 HAMBRE CERO ☒	3 SALUD Y BIENESTAR ☒	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD ☒	5 IGUALDAD DE GÉNERO ☐	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO ☐																			
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE ☐	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO ☐	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA ☐	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES ☐	11 URBES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES ☐	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES ☒																			
13 ACCIÓN POR EL CLIMA ☐	14 VIDA SUBMARINA ☐	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES ☐	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS ☐	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS ☐	☐																			

Temario de la asignatura
Denominación del tema 1: Conceptos y definiciones Contenidos del tema 1: 1.1 Introducción. Campos de actuación. Programa de contenidos. Actividades. Fuentes. Evaluación. 1.2. Conceptos Generales. Concepto de Bromatología. Antecedentes históricos. Concepto de alimento, nutriente y sustancia antinutritiva. Alimentación y nutrición. 1.3. Nutrientes Y Alimentos. Tipos de nutrientes. Necesidades nutritivas del organismo humano. Clasificación de los alimentos. Alimentos funcionales Competencias adquiridas: CG7, CG8, CETE1 Resultados de aprendizaje: RA45, RA46.
Denominación del tema 2: Carne y derivados Contenidos del tema 2: 2.1. Carne. Concepto de carne. Estructura del músculo. Composición química. Valor nutritivo de la carne. 2.2. Carne II. Conversión del músculo en carne. Características de la calidad de la carne. Defectos y alteraciones de la carne. Carnes de caza. 2.3. Canal, Piezas Cárnicas, Subproductos Y Despojos. Canal: características de calidad, clasificación. Piezas cárnicas: características, valor comercial. Adulteraciones. Despojos y subproductos. 2.4. Carnes conservadas por el frío. Carne refrigerada y carne congelada. Carne picada. Presentaciones comerciales. Influencia del método de conservación en las características de la carnes conservadas por el frío. 2.5. Productos cárnicos. Productos cárnicos crudos frescos y crudos adobados. Concepto. Clasificación. Ingredientes. Productos cárnicos frescos. Productos cárnicos crudos adobados. 2.6. Salazones y embutidos crudos-curados. Conceptos. Tipos. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos. 2.7. Productos cárnicos tratados por el calor y otros derivados cárnicos. Concepto. Clasificación. Tipos de productos cárnicos tratados por calor más representativos. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos. Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1 Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.
Denominación del tema 3: Pescado y Derivados Contenidos del tema 3: 3.1. Pescado. Definición. Clasificación. Estructura del músculo de los peces. Composición química. Valor nutritivo. Alteraciones, defectos: Estimación del grado de frescura. Fraudes. 3.2. Crustáceos y moluscos. Definiciones. Clasificación. Composición química. Valor nutritivo. Estimación del grado de frescura. Alteraciones y adulteraciones del marisco. 3.3. Productos transformados de pescado, crustáceos y moluscos. Refrigeración y congelación. Desección. Salazón y maduración. Ahumado. Marinado, escabechado y adobado. Productos pesqueros enlatados. Pasta de pescado. Salsa de pescado. Influencia del procesado en la composición y características de los productos derivados. Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.
Denominación del tema 4: Leche y derivados Contenidos del tema 4: 4.1. Leche Concepto y clasificación. Características físico-químicas. Composición química de la leche. Estudio comparativo de la composición en las diferentes leches de consumo. Valor nutritivo. Alteraciones y adulteraciones. 4.2. Leches de consumo. Leches pasteurizadas, esterilizadas, UHT, concentradas. Influencia del procesado en su composición y características. Alteraciones y defectos. Leches modificadas. 4.3. Leches fermentadas. Definición. Clasificación. Tipos de leches fermentadas: leches fermentadas con levaduras, con bacterias lácticas y mohos, con bacterias lácticas termófilas. Productos lácteos probióticos . Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos. 4.4. Quesos. Definición. Clasificación. Composición química y valor nutritivo. Requesón. Sustitutivos del queso. Alteraciones y defectos. 4.5. Nata y mantequilla. Nata: definición, clasificación, composición química y valor nutritivo. Mantequilla: definición, clasificación, composición química y valor nutritivo. Alteraciones y defectos. Mantequillas especiales y alternativas a la mantequilla. 4.6. Helados y postres lácteos. Helados: definición, clasificación, obtención, composición química y valor nutritivo, helados de hielo. Postres lácteos Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1 Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.
Denominación del tema 5: Huevos, ovoproductos y grasas de origen animal Contenidos del tema 5: 5.1. Huevos y ovoproductos. Definición. Clasificación. Estructura. Composición química. Valor nutritivo. Parámetros de calidad. 5.2. Grasas y aceites comestibles. Definición. Clasificación: de origen animal y de origen vegetal. Métodos de obtención y extracción. Composición química y valor nutritivo. Control de calidad. Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1 Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.
PROGRAMA DE PRÁCTICAS
Denominación del tema: PRÁCTICA 1. Componentes de la carne Contenido del tema: • Determinación del contenido acuoso y extracto seco mediante desecación en estufa. • Determinación de cenizas mediante incineración en seco. • Determinación actividad del agua Tipo y lugar: Laboratorio L75 Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1 Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48. Material e instrumental a utilizar: Estufa de secado, Horno mufla, Novasina.
Denominación del tema: PRÁCTICA 2. Componentes de la carne Contenido del tema: Determinación de fracciones proteínas de la carne

- Extracción de fracción de proteínas sarcoplásmicas con tampón de baja fuerza molar.
- Extracción de proteínas miofibrilares con tampón de fuerza molar alta
- Análisis mediante SDS-PAGE.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: SDS-PAGE.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 3. Componentes del pescado**

Contenido del tema:

- Determinación del contenido total de grasa en pescado y derivados mediante partición con disolventes.
- Determinación del nitrógeno no proteico en productos de la pesca mediante espectrofotometría.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Espectrofotómetro, Reactivo de Nessler.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 4. Componentes de la leche**

Contenido del tema:

Determinación de la densidad de la leche.

Extracto seco y acidez.

Contenido en grasa mediante en el método de Gerber

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Lactodensímetro, Butirómetro, Centrifuga Gerber, Estufa de desecación.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 5. Componentes de la leche**

Contenido del tema:

- Fracciones proteicas de la leche.
- Cuajada láctica y enzimática.
- Actividad coagulante del cuajo.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Cuajo vegetal, Cuba de cuajado.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 6. Componentes del huevo**

Contenido del tema:

- Determinación de carotenoides en la yema.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Espectrofotómetro.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 7. Grasa de origen animal**

Contenido del tema:

- Estabilidad de la grasa: Índice de peróxidos.
- Caracterización de la grasa por su espectro UV.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Estufa de desecación, Espectrofotómetro.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 8. Aditivos**

Contenido del tema:

- Determinación de aínones (cloruros, nitratos y nitritos) mediante cromatografía electrocinética micelar.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias adquiridas: CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.

Material e instrumental a utilizar: Electroforesis Capilar.

PROGRAMA DE SEMINARIOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la Actividad 1: **Seminario sobre un alimento de origen animal**

Contenidos de la actividad:

- Realización de un seminario sobre un alimento de origen vegetal, preferiblemente procesado, en el que se trate las características del mismo tanto desde el punto de vista económico, social y nutricional poniendo de manifiesto los parámetros físico-químicos y sensoriales más relevante para el control de su calidad.
- Exposición y debate del trabajo.

Tipo y lugar: Actividad no presencial

Competencias adquiridas: CT1, CG9, CG10, CG11, CG12, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48

Material e instrumental a utilizar: Textos académicos, Herramientas y Software especializado (procesador de texto y presentaciones).

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
1.1	2,75	0,5					1,5	0,75
1.2	2,5	1						1,5
1.3	2,5	1						1,5
2.1	4,5	1,5						3
2.2	5	2						3
2.3	4,5	1,5						3
2.1_2.3	7,75			3,5				4,25
2.4	5	2						3

2.5	5	2						3
2.6	5	2						3
2.7	4,5	1,5						3
2.4_2.7	6,5			3				3,5
3.1	5	2						3
3.2	2,5	1						1,5
3.3	5	2						3
3.1_3.3	7,5			3				4,5
4.1	6	1,5					1,5	3
4.2	5	2						3
4.3	4,5	1,5						3
4.1_4.3	6,5			3				3,5
4.4	5	2						3
4.5	4,5	1,5						3
4.6	3,75	1,5						2,25
4.4_4.6	7,5			3				4,5
5.1	6,5	2					1,5	3
5.2	1,25	0,5						0,75
5.1_5.2	6,5			3				3,5
5.1_5.2	7,5			3				4,5
1.1_5.2	7			3				4
Evaluación	3	3						
TOTAL ECTS	150	35,5		24,5			4,5	85,5

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos

3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo

6. Desarrollo y presentación de seminarios

7. Uso del aula virtual

9. Estudio de la materia

10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica

Resultados de aprendizaje*

RA45. Conocer la composición de los alimentos. Valor nutritivo y funcionalidad.

RA46. Conocer las propiedades físico-químicas y sensoriales de los alimentos.

RA47. Analizar alimentos.

RA48. Evaluar la calidad alimentaria.

Sistemas de evaluación*

<i>Criterios de evaluación</i>	<i>Vinculación</i>
Descripción	CC
<i>Evaluación durante el curso</i>	
• <i>Actividades presenciales (Asistencia y aprovechamiento):</i>	20
○ Aprovechamiento de las clases teóricas	10

○ Aprovechamiento de las clases prácticas	7,5
○ Aprovechamiento de las tutorías ECTS	2,5
● Actividades no presenciales (Evaluación continua):	20
○ Seminario: elaboración, presentación y defensa	10
○ Trabajo de laboratorio: elaboración, presentación y defensa	10
Evaluación final de los conocimientos (Exámenes teóricos)*:	60
● Conocimientos teóricos	40
● Conocimientos prácticos	10
● Conocimientos de los seminarios	5
● Conocimientos de los trabajos prácticos	5

CC: Criterios de Calificación (ponderación del criterio de evaluación en la calificación cuantitativa final).

*** El examen teórico debe de superarse para aprobar la asignatura.**

Actividades e instrumentos de evaluación	
Actividad presencial	
Sesiones teóricas	- Asistencia y aprovechamiento mediante controles rutinarios efectuados al final de la correspondiente sesión.
Sesiones prácticas	- Asistencia y evaluación de la formación práctica adquirida mediante control al final de cada sesión práctica.
Tutorías ECTS	- Asistencia
	<i>En el caso de no poder desarrollar las actividades presenciales durante el curso académico por motivos de causa mayor:</i> ● Se evaluará en base a aprovechamiento realizado hasta la fecha si el mismo supone más de un tercio del total. ● Se evaluará en base a actividades alternativas no presenciales, asociadas a sesiones teóricas, prácticas y tutorías ECTS.
Actividad no presencial	
Presentación y defensa de los seminarios y trabajos ECTS	Valoración de: El documento del trabajo Presentación del trabajo Defensa del trabajo
	<i>En el caso de no poder desarrollar las actividades presenciales durante el curso académico por motivos de causa mayor:</i> ● Se evaluará mediante videoconferencia
Exámenes	El examen final constará de tres partes diferenciadas: - Sobre la teoría, practica seminarios y trabajos de laboratorio: constará de 60-70 preguntas tipo test y cortas entremezcladas. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán 1/2 del valor de la pregunta, es decir, dos respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas tratarán

	sobre definiciones, conceptos básicos de la asignatura, etc., y serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este examen. La evaluación de la parte práctica de la asignatura constará de 10 preguntas cortas relacionadas con las prácticas realizadas (fundamentos, procedimiento de realización, etc.) Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para ser tenida en cuenta en la nota final es necesario superar la parte teórica. La evaluación de los conocimientos de los seminarios y trabajos de laboratorio de la asignatura constará de 10 preguntas cortas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para ser tenida en cuenta en la nota final es necesario superar la parte teórica Examen parcial: a mediados de cuatrimestre se realizará un examen parcial cuya estructura será la misma que la prueba final con la mitad de preguntas. Superar el parcial (calificación igual o superior a 5) implica eliminar el contenido para el examen final.	
	<i>En el caso de no poder desarrollar el examen final presencial durante el curso académico por motivos de causa mayor se evaluará mediante:</i> • Cuestionarios periódicos de los bloques temáticos • Examen oral por videoconferencia	

Alternativamente, en base a la RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020, el alumno puede optar por la modalidad de Evaluación Única. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar el impreso de solicitud que se encuentra disponible en AVUEX de la asignatura en el apartado correspondiente durante el periodo establecido según la normativa vigente. En este caso, el examen incluirá contenidos teóricos y prácticos y será preferentemente oral.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía:

- Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. (2012). Food Chemistry. Springer
- Fenema, O.R. (1996). Química de los Alimentos. Acribia. S. A. Zaragoza.
- Günter, V., Gunter, J., Dieter, S., Wolfgang, S., Norbert, V. (1999). Elementos de Bromatología descriptiva. Acribia. S.A. Zaragoza.
- Huy, Y.H. (1991). Encyclopedia of food science and technology. John Wiley & Sons. Chichester.
- Less, R. (1982). Análisis de los Alimentos. Métodos y analíticos y control de calidad. Acribia S.A. Zaragoza.
- Newton, D.E. (2009). Food Chemistry. Infobase Publishing. NY.
- Ockerman, H.W. y Hansen, C.L. (1994). Industrialización de subproductos de origen animal. Acribia S.A. Zaragoza.
- Primo, E. (1997). Química de los Alimentos. Síntesis. Madrid.

- Robinson, D. S. (1991). Bioquímica y valor nutritivo de los Alimentos. Acribia S. A. Zaragoza.
- Sikorski, Z.E. (1994). Tecnología de los productos del mar. Acribia S.A. Zaragoza.
- Varnam, A.L. y Sutherland, J.P. (1998). Carne y productos Cárnicos. Tecnología, Química y Microbiología. Acribia. S.A. Zaragoza.

Enlaces a páginas web:

- <http://www.ua.es/es/servicios/juridico/aguas.htm>
 - <http://www.alceingenieria.net/>
 - <http://www.foodhaccp.com/indexcopy.html>
 - <http://www.fao.org/docrep/T0845S/t0845s00.htm#Contents>
 - <http://www.efsa.eu.int/>
 - <http://www.feplac.com//Legislacion/legislacion06.htm>
 - http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_es.htm
 - <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/JOYear.do?year=2004&ihmlang=es>
 - http://europa.eu.int/index_en.htm
 - <http://www.calidadalimentaria.com/>
 - http://www.juridicas.com/base_datos/
 - <http://www.feplac.com//Legislacion/legislacion06.htm>
 - <http://www.scirus.com/srsapp/>
 - <http://www.sciencedirect.com/>
 - <http://pubs.acs.org/promo/iecr/tree.html> Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es/aesa>
 - Búsqueda de información toxicológica: <http://www.busca-tox.com/>
 - Codex Alimentarius : www.codexalimentarius.net/
 - European Food Safety Authority (EFSA) : www.efsa.europa.eu/
 - European Food Information Resource Network (EuroFIR) : www.eurofir.net/index.asp?id=1
 - European Food International Council (EUFIC) : <http://www.eufic.org/>
 - FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): <http://www.fao.org/>
 - Institute of Food Science and Technology (IFST) : <http://www.ifst.org/>
 - Métodos para la detección de microorganismos: <http://foodhaccp.com/index3.html>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) - Alimentación : <http://www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm>

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase . En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.