

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44495 BEBIDAS EN LA ALIMENTACION HUMANA

Grupo 1

Presentación

La presenta asignatura está encaminada al conocimiento exhaustivo de las bebidas de uso en la alimentación humana y su interés nutricional

Programa Básico

Objetivos

El alumno, al finalizar el periodo de enseñanza será capaz de:

- Conocer la clasificación de los distintos grupos de bebidas recogidos en la legislación Alimentaria Española y Europea.
- Situar la importancia del agua en la salud de las personas
- Describir, clasificar y tipificar los distintos tipos de agua
- Identificar las distintas materias primas utilizadas en la elaboración de las bebidas .
- Identificar las tecnologías de los procesos básicos de elaboración de los distintos tipos de bebidas
- Conocer el interés Nutricional y relación con la salud de los distintos tipos de bebidas

Programa de Teoría

BLOQUE I : EL AGUA

Tema 1.Importancia del agua en el organismo

Tema 2: Tipos de agua

AGUA POTABLE

Natural

Depurada

AGUA SEGURA

AGUAS DE MESA

Mineral natural

De manantial

Potable preparada

Carbonatada

AGUAS MINEROMEDICINALES

AGUAS ADAPTADAS

AGUA CONTAMINADA

BLOQUE II: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Tema 3. Introducción. Clasificación de las bebidas no alcohólicas

Tema 4. Zumos y Néctares. Definiciones. Tipos. Proceso elaboración. Composición y Valor nutricional.

Tema 5. Bebidas estimulantes: café: café verde, café instantáneo y descafeinado. Sucedáneos del café. Té y derivados. Cacao y derivados.

Tema 6. Bebidas Energéticas.

BLOQUE III: BEBIDAS DE BAJA GRADUACIÓN

Tema 7. Introducción y clasificación de bebidas de baja graduación.

Tema 8: Mosto: Definición. Clases de mosto. Mistelas. Clases de Mistelas.

Tema 9: Sidra: Definición. La manzana para sidra. Elaboración del mosto.

Tema 10: Vino: Historia, definiciones. Clases. Clasificación Vinos especiales. Vinos aromatizados. Denominaciones para Vinos Aromatizados. Vinos no aptos para el consumo. Introducción, tipos de vinificaciones: blanco y tinto. Envasado y rotulación. Envejecimiento del vino. Barrica. Botella.

Tema 11: Cerveza: Historia. Definiciones. Tipos. Elaboración. Composición y Valor Nutricional.

BLOQUE IV: BEBIDAS DE ALTA GRADUCACIÓN- ESPIRITUOSAS

Tema 12: Bebidas espirituosas. Definiciones. Tipos: Aguardientes, Brandy. Whisky. Composición de las bebidas espirituosas.

Tema 13: Implicaciones Nutricionales del Alcohol: Metabolismo. Efectos. Tratamiento Nutricional en el alcoholismo.

Programa Práctico

PROGRAMA PRÁCTICO:

Para completar la formación del alumno, se realizarán trabajos de aplicación de conocimientos teóricos a la resolución de problemas , en grupo sobre alguno de los distintos bloques de la asignatura

Evaluación

El 60% de la nota corresponderá a una prueba objetiva de conocimientos teóricos mediante un único examen al finalizar el periodo formativo

El 40% de la nota restante corresponderá a la evaluación de los trabajos prácticos realizados.

Bibliografía
