



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA  
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE LOS ALIMENTOS**  
CURSO 2024/25  
**ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS  
ALIMENTOS**



### Datos de la asignatura

---

**Denominación:** ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS

**Código:** 102219

**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso:** 2

**Denominación del módulo al que pertenece:** CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

**Materia:** ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y BROMATOLOGÍA

**Carácter:** OBLIGATORIA

**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE

**Créditos ECTS:** 6.0

**Horas de trabajo presencial:** 60

**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%

**Horas de trabajo no presencial:** 90

**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

### Profesor coordinador

---

**Nombre:** PRIEGO CAPOTE, FELICIANO

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA, ANEXO C3

**E-Mail:** q72prcaf@uco.es

**Teléfono:** 957218615

### Breve descripción de los contenidos

---

*La materia Análisis Químico de los Alimentos tiene una vocación de introducir al estudiante en las operaciones básicas que se llevan a cabo en un laboratorio de análisis de alimentos. Las competencias que el estudiante debe adquirir se han seleccionado con un doble enfoque: 1) introducir al estudiante en el desarrollo del proceso analítico, y 2) constituir la plataforma para que el estudiante sepa desarrollar/interpretar un método de análisis. Esta asignatura proporciona al futuro tecnólogo la capacidad para obtener, interpretar y usar los datos analíticos en su profesión.*

### Conocimientos previos necesarios

---

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

#### Recomendaciones

Sería conveniente que el alumno hubiera cursado previamente las materias correspondientes al módulo de Formación Básica Común (especialmente Química, Matemáticas, Estadística y Física). Sería deseable un conocimiento básico del inglés para la lectura y realización de actividades que emplean bibliografía en este idioma.

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

#### BLOQUE I: OPERACIONES BÁSICAS DEL PROCESO ANALÍTICO

Tema 1. El proceso analítico.

Tema 2. Toma y preparación de la muestra.

Tema 3. Principios básicos del análisis instrumental.

Tema 4. Control estadístico de la calidad de los resultados.

#### BLOQUE II: VALORACIONES Y TÉCNICAS DE SEPARACIÓN

Tema 5. Principios básicos de las valoraciones.

Tema 6. Tipos de valoraciones. Aplicaciones.

Tema 7. Extracción líquido-líquido.

Tema 8. Extracción en fase sólida.

Tema 9. Electroforesis.

#### BLOQUE III: TÉCNICAS ESPECTROSCÓPICAS

Tema 10. Introducción a las técnicas espectroscópicas.

Tema 11. Espectroscopía de absorción molecular (UV-Visible).

Tema 12. Espectroscopía de emisión molecular (UV-Visible).

Tema 13. Espectrometría de absorción atómica (UV-Visible).

Tema 14. Espectrometría de emisión atómica (UV-Visible).

### 2. Contenidos prácticos

#### SEMINARIOS

*Seminario 1. Cuestiones prácticas sobre las características esenciales del proceso analítico. Problemas numéricos.*

*Seminario 2. Cuestiones prácticas sobre la toma de muestra de alimentos líquidos, sólidos y suspensiones. Problemas numéricos.*

*Seminario 3. Cuestiones sobre expresión de resultados y análisis instrumental. Problemas numéricos.*

*Seminario 4. Cuestiones teóricas y prácticas sobre valoraciones en alimentos. Problemas numéricos.*

*Seminario 5. Cuestiones teóricas y prácticas sobre la extracción líquido-líquido y extracción en fase sólida en alimentos.*

*Seminario 6. Cuestiones sobre técnicas espectroscópicas. Problemas numéricos.*

#### PRÁCTICAS DE LABORATORIO

*Práctica 1. Cálculo de la densidad de un zumo de naranja y determinación volumétrica de su contenido en vitamina C. Evaluación estadística de los resultados.*

*Práctica 2. Determinación fotométrica del contenido de fenoles totales en muestras de aceite de oliva y té.*

*Práctica 3. Determinación de elementos-traza en alimentos líquidos y sólidos por espectroscopía de absorción atómica.*

## Bibliografía

---

### 1. Bibliografía básica

1. M. Silva y J. Barbosa. Equilibrios Iónicos y sus Aplicaciones Analíticas. Editorial Síntesis, Madrid, 2002.

2. J.N. Miller y J.C. Miller. Estadística y Quimiometría para Química Analítica. Prentice Hall, Madrid, 2002.
  3. C. Hanson. Recent Advances in Liquid-Liquid Extraction. Elsevier, Amsterdam, 2013.
  4. Beginner's Guide to SPE: Solid-Phase Extraction (Waters Corporation). Wiley-VCH Verlag GmbH & Co., 2014.
  5. D.A. Skoog, F.J.Holler y S.R. Crouch. Principles of Instrumental Analysis. 7ª edición. Cengage Learning, Boston, USA. 2017.
  6. R.M. Granger, H.M. Yochum, J.N. Granger y K.D. Sienerth. Instrumental Analysis: Revised Edition. Oxford University Press, Oxford, England. 2017.
  7. S. Petrozzi. Practical Instrumental Analysis: Methods, Quality Assurance and Laboratory Management. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co., 2013.
  8. G. Gauglitz y T. Vo-Dinh (Eds.). Handbook of Spectroscopy. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co., 2005.
  9. S. Svanberg. Atomic and Molecular Spectroscopy: Basic Aspects and Practical Applications. Springer-Verlag, New York, 4ª edición, 2004.
  10. D.A. Skoog, D.M. West, F.J. Holler y S.R. Crouch. Fundamentos de Química Analítica. 9ª edición. Paraninfo S.A., Madrid, 2010
  11. Y. Picó (Ed.). Food Toxicants Analysis: techniques, strategies and developments. Elsevier Science, Amsterdam, 2007.
  12. Y. Picó (Ed.). Chemical Analysis of Food: techniques and applications. Elsevier Science, Amsterdam, 2012.
2. Bibliografía complementaria
1. S. Suzanne Nielsen (Ed.). Análisis de los Alimentos. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 2009.
  2. S. Suzanne Nielsen (Ed.). Análisis de los Alimentos. Manual de Laboratorio. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 2007.
  3. C. J. Ducauze. Fraudes Alimentarios. Legislación y Metodología Analítica. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 2006. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: [www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp](http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp).

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Estudiantes a tiempo completo

#### LECCIÓN MAGISTRAL

El profesor responsable explicará los contenidos del programa teórico haciendo uso de los libros de texto incluidos en la bibliografía. El estudiante dispondrá de resúmenes de la asignatura como base de ese estudio sin menoscabo de los apuntes tomados en clase que amplían esa información. La bibliografía indicada permite al alumno completar la información y profundizar en los contenidos. Se dispone de todas las diapositivas de cada tema en la plataforma Moodle.

#### SEMINARIOS

Los seminarios se han orientado a la parte práctica de las lecciones magistrales así como a la aclaración de algunos conceptos. Se le facilitará al alumno la relación de trabajos (plataforma Moodle) a desarrollar así como los problemas numéricos. Tras la explicación teórica de cada una de las lecciones en las clases magistrales se intercalan las clases de seminarios relativas a cada Bloque con el fin de afianzar los conceptos teóricos previamente explicados. La asistencia a las sesiones de seminarios será obligatoria.

#### PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Las prácticas programadas se relacionan con los contenidos de los temas incluidos en los 3 Bloques de la asignatura. En relación al primero y segundo bloque se aborda la valoración de vitaminas en zumos con una evaluación estadística de los resultados en términos de exactitud e incertidumbre. Especial énfasis se realiza con el Bloque tercero de la materia habida cuenta de la importancia del análisis instrumental. Así se aborda la determinación fotométrica del contenido de fenoles totales en muestras de aceite y de té, y la determinación de minerales -a niveles micro y traza- por espectrometría de absorción atómica. La asistencia a las sesiones de prácticas será obligatoria.

### **Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales**

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas de esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requiera, siguiendo las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

### **Actividades presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Grupo completo</b>	<b>Grupo mediano</b>	<b>Grupo pequeño</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.</i>	-	9	-	9
<i>Actividades de evaluación</i>	5	-	-	5
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	-	-	18	18
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28	-	-	28
<b>Total horas:</b>	<b>33</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>60</b>

### **Actividades no presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	40
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	50
<b>Total horas:</b>	<b>90</b>

## **Resultados del proceso de aprendizaje**

---

### **Conocimientos, competencias y habilidades**

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 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.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
- CT2 Capacidad de resolver problemas.
- CT4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CT7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CT12 Capacidad de gestión de la información.
- CE3 Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
- CE7 Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública.
- CE9 Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias.
- CE15 Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

## Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB2	X		X
CB3)	X		
CB4	X	X	
CE15	X	X	
CE3	X		X
CE7	X	X	
CE9	X		
CT12	X	X	
CT2		X	
CT4		X	X
CT7	X		
CU2			X

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
<b>Total (100%)</b>	<b>70%</b>	<b>15%</b>	<b>15%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

### **Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

Estudiantes a tiempo completo

La evaluación principal de la asignatura, consistirá en un Examen Final con un peso en la calificación final del 70%. El examen constará de 7-10 cuestiones teóricas/problemas que podrán resolverse con los conocimientos adquiridos en las clases magistrales y de seminarios. Se realizará un examen parcial (noviembre) con carácter eliminatorio correspondiente a las lecciones 1-8 solo a los alumnos que hayan asistido con regularidad a las clases (80% de asistencias) y aprobado los Tests de la parte de seminarios realizada hasta el parcial. Se realizara exámenes test de cada uno de los seminarios -al inicio de cada seminario- con un peso en la nota final del 15%. La realización de los seminarios y de las prácticas es imprescindible para optar al Examen Final. A la calificación final contribuirá la obtenida en el laboratorio fundamentada básicamente en las Memorias presentadas al finalizar las prácticas y en la calificación de un examen test sobre las mismas. Esta calificación contribuirá con un 15% a la calificación final. La suma de las calificaciones del Examen Final (70%), Prácticas (15%) y Seminarios (15%) se llevará a cabo una vez que el estudiante obtenga una nota superior a 5.0 en el Examen Final. Para poder evaluar las prácticas es obligatorio que el estudiante haya asistido a todas las sesiones de su grupo mediano. En caso de no hacerlo, salvo causa debidamente justificada, la calificación de la asignatura será de Suspenso si se ha presentado al examen final, si no será de No presentado. Las calificaciones obtenidas en las actividades de evaluación tendrán validez durante el curso académico a excepción de las correspondientes a las prácticas de laboratorio que tendrán validez durante el tiempo que esté matriculado el alumno de forma continua.

### **Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:**

Estudiantes a tiempo parcial

Las adaptaciones de la evaluación para los estudiantes a tiempo parcial se realizarán de acuerdo a la normativa de la Universidad y atendiendo a las características de cada caso.

Estudiantes con necesidades educativas especiales

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran, siguiendo las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO .

**Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:**

Las adaptaciones de la evaluación se realizarán de acuerdo a la normativa de la Universidad.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

Conforme a lo dispuesto en el artículo 80.3 del Reglamento de régimen académico. Para calificaciones similares decidirá una nota media superior en el examen final.

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Fin de la pobreza

Hambre cero

Trabajo decente y crecimiento económico

**Otro profesorado**

---

**Nombre:** CASTILLO LUNA, ANA

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA, ANEXO C3

**E-Mail:** t72calua@uco.es

**Teléfono:** 957218615

**Nombre:** LASARTE ARAGONÉS, GUILLERMO

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA, ANEXO C3

**E-Mail:** b22laarg@uco.es

**Teléfono:** 957218616

**Nombre:** SORIANO DOTOR, MARIA LAURA

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA, ANEXO C3

**E-Mail:** qa2sodom@uco.es

**Teléfono:** 957218616

---

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran. El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*

---