

## **29230 - Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales**

### **Información del Plan Docente**

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 29230 - Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

### **1. Información básica de la asignatura**

La asignatura Diseño de Alimentos para Poblaciones con Requerimientos especiales persigue el objetivo general de que el alumnado adquiera los conocimientos básicos del diseño, desarrollo y lanzamiento de nuevos productos de alimentación dirigidos a poblaciones con requerimientos especiales, desde una perspectiva aplicada. Se recomienda la asistencia y participación activa tanto en las clases teóricas como en las prácticas y casos.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro: Objetivo 2 (Hambre Cero), Objetivo 3 (Salud y bienestar), Objetivo 9 (Industria, Innovación e Infraestructura) y Objetivo 12 (Producción y consumo responsables).

### **2. Resultados de aprendizaje**

Demostrar conocimientos sobre los factores que influyen en el desarrollo de un alimento dirigido a colectivos con requerimientos nutricionales especiales.

Ser capaz de participar en el diseño de un nuevo alimento, así como de llevar a cabo una investigación de mercados a través de encuestas que permita evaluar la viabilidad del nuevo alimento desde la perspectiva de la demanda.

### **3. Programa de la asignatura**

Módulo 1. Innovación en el sector alimentario

Concepto y tipos de innovación; Innovación en el sector alimentario; Oportunidades, limitaciones y tendencias; Gestión de la innovación.

Módulo 2. Lanzamiento de nuevos productos

Ciclo de vida del producto; Fases en el lanzamiento de nuevos productos; Estudio de casos.

Módulo 3: Desarrollo de nuevos productos

Agentes implicados; Proceso, etapas y herramientas; Diseño y gestión de proyectos de I+D+i.

Módulo 4. Investigación de mercados

Técnicas de investigación; La encuesta; Medición de variables; Proceso de muestreo.

Módulo 5. Análisis de datos con SPSS

Aspectos básicos; Características de las variables; Depuración de bases de datos; Análisis descriptivos y avanzados.

Módulo 6. Diseño aplicado a necesidades nutricionales específicas

Requisitos específicos; Ingredientes y matrices; Ensayos de validación; Aspectos legislativos y normativos; Estrategias específicas.

### **4. Actividades académicas**

- Clase magistral participativa: 30 horas.
- Resolución de problemas y casos prácticos: 7 horas.
- Prácticas de laboratorio: 3 horas.
- Prácticas en aula de informática: 15 horas
- Prácticas de campo: 5 horas. Se realizarán visitas a ferias, empresas alimentarias, centros de investigación, etc.
- Trabajos prácticos tutelados: 10 horas. Realización de trabajos individuales y/o en grupo.
- Actividades de evaluación: 2 horas.

Las actividades propuestas incluirán la elaboración y presentación de trabajos, discusión de temas de actualidad, comentario de lecturas y actividades interactivas. Se invitarán a profesionales externos expertos en las materias tratadas en la asignatura.

### **5. Sistema de evaluación**

#### **A) Sistema de evaluación continua**

**A.1. Cuestionario individual de evaluación.** (40% de la nota) Prueba final en forma de cuestionario con preguntas tipo test y preguntas abiertas de contenido teórico-práctico.

**A.2. Evaluación de las competencias prácticas.** (20% de la nota). Se valorará la participación así como la calidad de los informes y presentaciones realizadas en dichas clases prácticas.

**A.3. Evaluación del trabajo en grupo** (40% de la nota). Desarrollo y presentación de un proyecto de un nuevo producto de alimentación que incluirá un estudio de mercado.

Para poder atenerse al sistema de evaluación continua se deberá haber asistido a un mínimo de 5 de las 8 actividades prácticas y obtener al menos un 5 en cada una de los apartados de la evaluación.

**B) Sistema de evaluación global**

Se realizará una prueba global destinada a aquellos estudiantes que no sigan el sistema de evaluación continua, que no hayan superado alguna de las pruebas de evaluación continua o que no estén conformes con la calificación de la evaluación continua. Esta prueba supondrá el 100% de su evaluación, correspondiendo el 60% a A1 y A2 y un 40% a A3.

En los dos sistemas, aquellas personas que hayan alcanzado el 50% de la calificación, aprobarán la asignatura.