

68764 - Avances en nutrición, alimentación y salud

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 68764 - Avances en nutrición, alimentación y salud

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 3.0

Curso: 1

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Optativa

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura pertenece al itinerario de especialización del máster, por lo que tiene carácter aplicado al ámbito de la innovación y el desarrollo de nuevos alimentos con repercusión para la salud.

Tiene como principal objetivo conocer las exigencias del consumidor actual (preocupado por la relación entre la dieta y la salud, pero también por la sostenibilidad del sistema alimentario, en el marco de una economía circular), así como por la respuesta de la industria alimentaria a estas nuevas demandas.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas 2, 3, 4, 6, 12 y 14.

2. Resultados de aprendizaje

1. Actualizar los conocimientos de aquellos alimentos y compuestos bioactivos de importancia en la dieta y su repercusión en la salud; conocer sus fuentes naturales, diseño, formulación, estructura, biodisponibilidad, efectos del procesado, propiedades saludables y normativa legal.
2. Conocer el sistema de evaluación científica de los alimentos y componentes indicados, además de los requisitos específicos de su etiquetado.
3. Analizar críticamente publicaciones y/o informes científicos de estos alimentos y componentes, tanto en español como en inglés.
4. Exponer de forma oral un trabajo sobre un alimento funcional, ecológico, componente alimentario bioactivo, que constituya un avance en el ámbito de la nutrición, la alimentación y la salud.

3. Programa de la asignatura

Programa teórico:

- Introducción: Problemas actuales de la alimentación, ODS, tendencias actuales de consumo, líneas estratégicas de investigación, respuesta de la industria alimentaria
- Conceptos generales
- Alimentos funcionales: Conceptos generales, diseño, declaraciones nutricionales y saludables, evaluación científica
- Componentes bioactivos de la dieta
- Compuestos fenólicos
- Alimentos para grupos específicos de población
- Complementos alimenticios
- Alimentos ecológicos: Conceptos generales, calidad higiénica, nutritiva y organoléptica, aspectos legales

Programa práctico:

- Determinación de la actividad antioxidante
- Evaluación sensorial de alimentos ecológicos

4. Actividades académicas

- Clase magistral participativa: Exposición y debate en aula.
- Resolución de problemas y casos: los alumnos realizan búsquedas específicas de información en Internet y resuelven casos prácticos.
- Prácticas de laboratorio: actividad antioxidante y evaluación sensorial de alimentos ecológicos.
- Trabajo docente: Elaboración y exposición oral de un trabajo individual, sobre un tema relevante de la asignatura, en el que los alumnos deben analizar y saber destacar los aspectos científicos de las publicaciones e informes sobre el mismo, así como realizar una valoración crítica y mostrar sus habilidades de comunicación oral durante la exposición.
- Estudio personal.
- Evaluación
- Tutoría individual: Sesiones presenciales o virtuales para resolución de dudas.

5. Sistema de evaluación

Evaluación continua:

Consta de varias pruebas de evaluación. Para superar la asignatura mediante esta modalidad es necesario que la media ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.

Las pruebas de evaluación consistirán en:

- **Entrega de autocontroles escritos de los contenidos del programa teórico (40%):** Consistirán en preguntas cortas y preguntas tipo test sobre aspectos concretos de los contenidos del programa teórico. Estos autocontroles se realizarán a lo largo de las diferentes sesiones de clases magistrales y de resolución de problemas y casos. Criterios de valoración: Mostrar capacidad de interrelacionar los diferentes conceptos de la asignatura; haber ejercitado la capacidad de búsqueda de información y análisis crítico de la misma.
- **Cuestionario e informe sobre la práctica de evaluación sensorial de alimentos ecológicos (10%):** Los alumnos deberán responder a un cuestionario y realizar un informe tras la realización de la práctica de evaluación sensorial de alimentos ecológicos, y deberán entregarlos al profesor en el plazo establecido para ello. Criterios de valoración: capacidad de obtención de resultados a partir de datos recopilados en las evaluaciones sensoriales, claridad en la presentación (tablas y gráficos), redacción e interpretación de los resultados, calidad de la presentación del informe.
- **Elaboración, presentación oral y defensa del trabajo docente (50%):** El alumno deberá entregar el trabajo en el plazo establecido por el profesor. La presentación oral y defensa se realizará en las dos últimas sesiones programadas de la asignatura. Criterios de valoración: la calidad científica del trabajo, así como la capacidad de síntesis, la claridad expositiva, la estructura ordenada y didáctica de la presentación, la coherencia en el razonamiento, la capacidad crítica y la defensa durante el debate posterior.

Evaluación global:

Consta de varias pruebas de evaluación, que se realizarán en las fechas establecidas por el Centro, dentro de los periodos ordinario y extraordinario de exámenes. Para superar la asignatura mediante esta modalidad es necesario que la media ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.

Las pruebas de evaluación consistirán en:

- **Prueba escrita de los contenidos teóricos y prácticos del programa (50%):** Consistirán en preguntas cortas y de desarrollo. Criterios de valoración: Mostrar capacidad de interrelacionar los diferentes conceptos de la asignatura; haber ejercitado la capacidad de búsqueda de información y análisis crítico de la misma.
- **Elaboración, presentación oral y defensa del trabajo docente (50%):** El alumno deberá realizar la presentación oral y defensa del trabajo ante el profesor. Criterios de valoración: la calidad científica del trabajo, así como la capacidad de síntesis, la claridad expositiva, la estructura ordenada y didáctica de la presentación, la coherencia en el razonamiento, la capacidad crítica y la defensa durante el debate posterior.