

29233 - Alimentos funcionales

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 29233 - Alimentos funcionales

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

Los objetivos de la asignatura incluyen:

1. Estudiar los compuestos bioactivos de los alimentos funcionales así como sus efectos fisiológicos.
2. Conocer estrategias de diseño y producción, etiquetado, declaraciones nutricionales y propiedades saludables de alimentos funcionales.
3. Valorar la alimentación funcional como ayuda para satisfacer las necesidades nutricionales en grupos de riesgo, así como la suplementación mediante nutracéuticos para paliar los riesgos de carencias nutricionales.
4. Aplicar los fundamentos científicos de la alimentación funcional y de la nutrición, en diferentes situaciones fisiológicas y patológicas, con el objetivo de disminuir el riesgo de enfermedad o contribuir a su manejo.

Estos objetivos están alineados con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número 3 de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, que persigue garantizar una vida sana y promover el bienestar.

2. Resultados de aprendizaje

El estudiantado, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados:

- Distinguir con fundamento científico todos aquellos términos relacionados con la alimentación funcional.
- Fundamentar y elaborar planes dietéticos, con relación a situaciones fisiológicas y patologías de cierta relevancia, aplicando los conocimientos adquiridos en esta asignatura.
- Conocer y planificar "programas de educación dietético-nutricional" en el ámbito de la alimentación funcional, siguiendo pautas correctas de alimentación.
- Prescribir el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del y de la dietista-nutricionista.
- Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del y de la dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la alimentación funcional.

3. Programa de la asignatura

El contenido teórico incluye:

1. Introducción y generalidades. Conceptos básicos, objetivos y funciones diana de los componentes funcionales. Alimentos biológicos.
2. Alimentos funcionales: Alegaciones de salud, estrategias de producción, reglamentación, etiquetado y publicidad.
3. Efectos fisiológicos de los principales alimentos funcionales e ingredientes funcionales de los mismos.
4. Aplicaciones clínicas de los principales fitoquímicos, ingredientes funcionales de los alimentos y productos nutracéuticos. Alimentos enriquecidos y fortificados. Interacciones gen-dieta.

El contenido práctico incluye:

1. Problemas y cuestiones que los estudiantes y las estudiantes deben dar solución con ayuda de material audio-visual y del profesorado
2. Sesiones prácticas dedicadas a estudiar diferentes componentes biológicos potencialmente activos en situaciones fisiológicas y fisiopatológicas.

4. Actividades académicas

1. Clases teóricas (25 horas): Incluye clases magistrales con el objetivo de dar a conocer el programa de la asignatura mediante un modelo de enseñanza basado en la progresividad y adquisición retroalimentada de conocimientos.

2. Problemas y casos (20 horas): Apoyados en proyecciones audiovisuales, se desarrollan y debaten problemas y casos relacionados con los alimentos funcionales y los compuestos bioactivos, así como sus efectos fisiológicos, entre otros.
3. Prácticas de laboratorio (15 horas): Basadas en el aprendizaje basado en problemas, estudiando aspectos como: etiquetado, propiedades nutricionales y declaraciones de salud, diferentes compuestos bioactivos y sus efectos fisiológicos en situaciones fisiológicas y fisiopatológicas, probióticos/prebióticos, etc.
4. Trabajo autónomo del estudiantado y estudio de la materia (60 horas no presenciales).
5. Pruebas de evaluación (6 horas).

5. Sistema de evaluación

Pruebas para estudiantes que hayan optado por la evaluación continua (asistencia \geq 80% prácticas):

1. Prueba individual escrita: Incluirá la evaluación de contenidos teórico-prácticos, suponiendo un 70% de la calificación final.*
2. Tareas y actividades desarrolladas en las prácticas: Se tendrá en cuenta el porcentaje de asistencia a las prácticas (\geq 80%), el nivel de participación y exigencia individual de cada estudiante demostrado a lo largo del curso y el desarrollo de todas las tareas y actividades solicitadas por el profesorado. Supone un 30% de la calificación final.

Pruebas para estudiantes que hayan optado por la evaluación global (asistencia $<$ 80% prácticas):

1. Prueba individual escrita: Incluirá la evaluación de contenidos teórico-prácticos, suponiendo un 70% de la calificación final.*
2. Prueba individual escrita extra: Incluirá cuestiones relativas al contenido práctico desarrollado en la asignatura, suponiendo un 20% de la calificación final.*
3. Trabajo sobre prácticas: Elaboración de un trabajo sobre varias de las prácticas desarrolladas y/o exposición de un tema práctico designado por el profesorado. Supone un 10% de la calificación final.*

* En estas pruebas, tanto a nivel individual como global, será necesario para aprobar una calificación mínima de 5, sobre 10.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar