

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| <b>Codi</b>          | 41027                   |
| <b>Nom</b>           | Nutrició i bromatologia |
| <b>Cicle</b>         | Màster                  |
| <b>Crèdits ECTS</b>  | 10.0                    |
| <b>Curs acadèmic</b> | 2024 - 2025             |

**Titulació/titulacions**

| <b>Titulació</b>            | <b>Centre</b>                                    | <b>Curs</b> | <b>Període</b> |
|-----------------------------|--|-------------|----------------|
| 2021 - M.U.Calid.Segur.Alim | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació | 1           | Anual          |

**Matèries**

| <b>Titulació</b>            | <b>Matèria</b>               | <b>Caràcter</b> |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------|
| 2021 - M.U.Calid.Segur.Alim | 2 - Nutrición y bromatología | Obligatòria     |

**Coordinació**

| <b>Nom</b>            | <b>Departament</b>   |
|-----------------------|--|
| BARBERA SAEZ, REYES   | 265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal |
| RUIZ LEAL, MARIA JOSE | 265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal |

**RESUM**

El mòdul de Nutrició i Bromatologia proporcionarà coneixements, sobre disseny, formulació i funcionalitat de components bioactius en aliments.

S'estudiaran els processos relacionats amb els aliments i la seua adaptació a les normes vigents de qualitat en el sector agroalimentari. Es contemplaran últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.

**CONEIXEMENTS PREVIS**



### **Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació**

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **Altres tipus de requisits**

No s'han especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **2021 - M.U.Calid.Segur.Alim**

- Saber avaluar la influència dels components dels aliments en la qualitat d'aquests.
- Adquirir coneixements sobre els procediments reglamentaris en la gestió de la qualitat alimentària.
- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Conèixer bases científiques de la nutrició i en relació amb els últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.
- Manejar amb destresa les eines necessàries per avaluar els hàbits alimentaris.
- Proposar tècniques, estratègies i models d'intervenció nutricional en les situacions fisiològiques especials, així com en les patologies més prevalents o relacionades amb l'alimentació.
- Reconèixer les necessitats nutricionals de determinades col·lectivitats.
- Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.
- Conèixer la investigació que en alimentació, nutrició i tecnologia alimentària que demana la Comunitat Valenciana.
- Obtenir la qualificació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.
- Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.



- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.
- Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.
- Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.
- Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.
- Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuais problemes i s'anticipin les seves solucions.
- Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

- Conèixer les bases científiques de la Nutrició i Bromatologia en relació amb els últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.
- Saber avaluar l'efecte dels components dels aliments en la qualitat i funcionalitat dels mateixos
- Proposar tècniques, estratègies i models d'intervenció nutricional en diferents situacions.
- Conèixer i saber adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents i sistemes de gestió de la qualitat en el sector agroalimentari.

## **DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS**

### **1. Nutrició i Bromatologia**

- Orientació laboral i empenedoria en el sector agroalimentari.
- Documentació i gestió de la informació científica.
- Organismes nacionals i europeus en nutrició i seguretat alimentària.
- Validació de mètodes en anàlisis d'aliments.
- Qualitat nutricional: proteica, millora del perfil nutricional i estratègies d'intervenció.
- Eines per al disseny de dietes més saludables: microbiota, nutrigenòmica i nutrigenètica.
- Qualitat en el sector agroalimentari: informació alimentària, gestió, certificació, auditories i sostenibilitat.



- Activitat biològica d'ingredients i/o components bioactius dels aliments: mètodes in vivo en in vitro.
- Conferències relacionades amb la qualitat alimentària

## VOLUM DE TREBALL

| ACTIVITAT   | Hores         | % Presencial |
|---|---------------|--------------|
| Classes de teoria                                 | 85,00         | 100          |
| Assistència a esdeveniments i activitats externes | 18,00         | 0            |
| Elaboració de treballs en grup                    | 20,00         | 0            |
| Estudi i treball autònom                          | 18,00         | 0            |
| Lectures de material complementari                | 15,00         | 0            |
| Preparació d'activitats d'avaluació               | 4,00          | 0            |
| Preparació de classes de teoria                   | 40,00         | 0            |
| Preparació de classes pràctiques i de problemes   | 50,00         | 0            |
| <b>TOTAL</b>                                      | <b>250,00</b> |              |

## METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques: el/la ponent, expert/a en el tema a tractar, proporcionarà a l'estudiantat informació del tema objecte d'estudi (bàsica i/o complementària) prèviament a l'aula virtual. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat aquest material.

Activitats de treball en grup: El/la ponent pot proposar la realització d'activitats individuals i/o grupals als/les estudiants de màster.

Es realitzaran jornades sobre temes específics d'interès com a empenedoria, seguretat alimentària, doctorat industrial i innovació alimentària.

Durant les classes teòriques i activitats, s'indicaran les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (\*ODS). Amb això es pretén proporcionar coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar dites \*ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

## AVALUACIÓ

Per a avaluar la teoria es realitzaran proves al llarg del període d'impartició de l'assignatura. Aquestes proves podran ser escrites i/o en línia. L'examen constarà de preguntes tipus test. És necessari per a superar l'assignatura tindre una nota  $\geq 5$ .

Podran realitzar-se activitats avaluable individuals i/o grupals que contribuïran a la nota final com a màxim en un 10%.



## REFERÈNCIES

### Bàsiques

- Lectures recomanades pels professors i professores disponibles en bases de dades de la UV o accessibles per internet.

### Complementàries

- [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- <http://www.efsa.europa.eu/es>
- <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- <https://www.fao.org/home/es>