

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

<b>Código</b>	41027
<b>Nombre</b>	Nutrición y bromatología
<b>Ciclo</b>	Máster
<b>Créditos ECTS</b>	10.0
<b>Curso académico</b>	2022 - 2023

**Titulación(es)**

<b>Titulación</b>	<b>Centro</b>	<b>Curso</b>	<b>Periodo</b>
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Anual

**Materias**

<b>Titulación</b>	<b>Materia</b>	<b>Caracter</b>
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	2 - Nutrición y bromatología	Obligatoria

**Coordinación**

<b>Nombre</b>	<b>Departamento</b>
FONT PEREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

**RESUMEN**

El módulo de Nutrición y Bromatología proporcionará conocimientos, sobre las bases científicas, en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.

Se emplearán las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios, reconociendo las necesidades nutricionales de determinadas colectividades. Se abordarán técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación. Se estudiarán los modelos in vivo e in vitro utilizados para evaluar la funcionalidad de componentes bioactivos de ingredientes/alimentos.

Se desarrollará la capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad. Se procederá a conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra región.



Los conocimientos y destrezas obtenidos permitirán obtener la cualificación necesaria para incorporarse a departamentos de investigación, desarrollo e innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### Otros tipos de requisitos

## COMPETENCIAS

### 2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1

- Saber evaluar la influencia de los componentes de los alimentos en la calidad de los mismos.
- Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaria
- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- Conocer bases científicas de la nutrición y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.
- Manejar con destreza las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios.
- Proponer técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación
- Reconocer las necesidades nutricionales de determinadas colectividades.
- Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.



- Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra región.
- Obtener la cualificación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.
- Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.
- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.
- Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.
- Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

Conocer las bases científicas de la Nutrición y Bromatología en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.

Saber evaluar el efecto de los componentes de los alimentos en la calidad y funcionalidad de los mismos.

Manejar con destreza las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios.

Proponer técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación.



Reconocer las necesidades nutricionales de determinadas colectividades.

Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Nutrición y Bromatología

Biodisponibilidad y efectos biológicos de componentes bioactivos de los alimentos: Técnicas in vitro.

Modelos biológicos in vivo para la evaluación de ingredientes funcionales.

Información alimentaria: Normativa y características del etiquetado en alimentos

Nutrigenómica y nutrigenética nuevas vertientes de la nutrición.

Importancia de las medidas antropométricas.

Relación microbiota/huésped.

Nutrición infantil: beneficios de la leche materna.

Estrategias para la valoración de la dieta.

Estilización de menús en alimentación colectiva.

Alimentos tradicionales y nuevos alimentos: carnes y derivados con perfiles más saludables.

Valorización de subproductos/residuos de alimentos.

Viticultura y vinificación en la denominación de origen.

Los polifenoles como ingredientes funcionales.

Esteroles vegetales: seguridad, tecnología y biodisponibilidad

Análisis de aguas.

## VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	85,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	18,00	0
Elaboración de trabajos en grupo	20,00	0
Estudio y trabajo autónomo	18,00	0
Lecturas de material complementario	15,00	0
Preparación de actividades de evaluación	4,00	0
Preparación de clases de teoría	40,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	50,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>250,00</b>	



## METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas

Resolución de casos prácticos

Seminarios

Desarrollo de proyectos

Debate o discusión dirigida

Conferencias de expertos

Grupo de trabajo

## EVALUACIÓN

Puede incluir las siguientes modalidades:

Examen teoría

Examen práctico

Evaluación continua

Trabajo individual

## REFERENCIAS

### Básicas

- Lecturas recomendadas por los profesores y profesoras disponibles en bases de datos de la UV o accesibles por internet.