

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

Codi	41027
Nom	Nutrició i bromatologia
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	10.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	2 - Nutrición y bromatología	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
FONT PEREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

El mòdul de Nutrició i Bromatologia proporcionarà coneixements sobre les bases científiques, en relació amb els últims desenvolupaments i tendències en aquest camp. S'utilitzaran les eines necessàries per a avaluar els hàbits alimentaris, reconeixent les necessitats nutricionals de determinades col·lectivitats.

Es abordarà la proposta de tècniques, estratègies i models d'intervenció nutricionals en les situacions especials fisiològiques, així com en les patologies més importants o més relacionades amb la alimentació. Es desenvoluparà la capacitat per a adaptar els processos relacionats amb els aliments amb les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat. S'estudiaran els models in vivo i in vitro utilitzats per a avaluar la funcionalitat de components bioactius d'ingredients/aliments.

Es procedirà a conèixer la investigació que en l'alimentació, Nutrició i Tecnologia Alimentària demanda nostra regió.

Els coneixements i destreses obtinguts permetran obtenir la qualificació necessària per a incorporar-se a un departament d'investigació, desenvolupament i innovació dins de les empreses del sector de alimentari.



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 procedeix

COMPETÈNCIES

2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1

- 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 a q u e s t c a m p .
- 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 C o m u n i t a t V a l e n c i a n a .
- 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 a p r o p i a d e s e n c a d a c a s .
- 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 emprevistos, 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.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Conèixer les bases científiques de la Nutrició i Bromatologia en relació amb els últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.

Saber avaluar el efecte dels components dels aliments en la qualitat i funcionalitat dels mateixos.

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.



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Nutrició i Bromatologia

Biodisponibilitat i efectes biològics de components bioactius dels aliments: Tècniques in vitro.

Models biològics "in vivo" per a l'avaluació d'ingredients funcionals.

Informació alimentària: Normativa i característiques de l'etiquetatge en aliments

Nutrigenòmica i nutrigenètica: nous vessants de la nutrició.

Importància de les mesures antropomètriques.

Relació microbiota/hoste.

Nutrició infantil: beneficis de la llet materna.

Estratègies d'intervenció nutricional en la malaltia celíaca.

Estratègies per a la valoració de la dieta.

Estilització de menús en alimentació col·lectiva.

Aliments tradicionals i nous aliments: carns i derivats amb perfils més saludables.

Valorització de subproductes/residus d'aliments.

Viticultura i vinificació en la denominació d'origen.

Els polifenols com a ingredients funcionals.

Esterols vegetals: seguretat, tecnologia i biodisponibilitat

Anàlisi d'aigües.

Validació de mètodes analítics i aplicació a l'avaluació de la qualitat dels aliments.

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
TOTAL	250,00	

METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques



Resolució de casos pràctics
Seminaris
Desenvolupament de projectes
Debat o discussió dirigida
Conferències d'experts
Grup de treball

AVALUACIÓ

Examen teoria
Examen pràctic
Avaluació continua
Treball individual

REFERÈNCIES

Bàsiques

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