



FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	41027
Nombre	Nutrición y bromatología
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	10.0
Curso académico	2023 - 2024

Titulación(es)

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

Materias

Titulación	Materia	Carácter
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	2 - Nutrición y bromatología	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
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
TOTAL	250,00	



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.