

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos
Módulo:	Ciencias de los Alimentos
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Año académico:	2011-2012
Semestre:	Segundo semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	3º
Carácter:	Optativa
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	B1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		60%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		40%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura María Jesús Oliveras López

2.2. Profesores	
Nombre:	María Jesús Oliveras López
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Contratado Doctor
Horario de tutorías:	Lunes (10-13h) y martes (10-13h) previa cita, tutorías en por webct.
Número de despacho:	E22 B09
E-mail:	mjolilop@upo.es
Teléfono:	954977943

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Nombre:	Ignacio Jáuregui Lobera
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Tutorías en el despacho previa cita, tutorías en por webct.
Número de despacho:	E22.2.01.G
E-mail:	igil@upo.es
Teléfono:	954977893
Nombre:	Alfonso Rodríguez Herrera
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Tutorías en el despacho previa cita, tutorías en por webct.
Número de despacho:	E22.2.01.G
E-mail:	arherrera@upo.es
Teléfono:	954977893



GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

--

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

La asignatura de Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos se engloba dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos. Por tanto, está relacionada con las asignaturas de Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Tecnología Culinaria y Microbiología Alimentaria.

El objetivo principal de la asignatura es proporcionar los conocimientos científicos teóricos y prácticos que permitan obtener una formación general y actual sobre los alimentos funcionales, sus componentes, tecnología y su uso en diversas situaciones, tanto fisiológicas como patológicas.

Se pretende que los resultados del aprendizaje sean los siguientes:

1. Estudiar qué son los alimentos funcionales, los tipos que hay, sus componentes principales y la tecnología empleada en su desarrollo.
2. Conocer la legislación actual sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
3. Conocer los posibles beneficios de los distintos alimentos funcionales tanto en poblaciones sanas como en diferentes patologías.
4. Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación sana.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Según el libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD), los perfiles profesionales son los siguientes:

1. Nutrición clínica
2. Nutrición comunitaria y salud pública
3. Restauración colectiva
4. Gestión y control de calidad de procesos y productos
5. Seguridad alimentaria
6. Desarrollo e innovación de procesos y productos
7. Comercialización, Comunicación y Marketing
8. Asesoría legal, científica y técnica

La asignatura Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos tiene un papel importante en los perfiles profesionales 1, 2, y 6. Además, algunos conceptos pueden estar relacionados con los perfiles 3 y 7.

La asignatura es importante para el futuro profesional del Dietista-Nutricionista ya que se adquirirán contenidos y competencias específicos de la profesión, principalmente en

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

los siguientes ámbitos:

- En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública, debido a que estos nuevos alimentos se pueden emplear en la nutrición de distintas colectividades, a lo largo de las distintas etapas de la vida, ayudando a mejorar el estado de salud ó a prevenir enfermedades.
- En el ámbito de la nutrición clínica, tanto en la prevención como en el tratamiento de distintas patologías, donde el uso de estos productos puede complementar los tratamientos farmacológicos y las dietas terapéuticas.
- En el ámbito tecnológico, debido a que la formación sobre los nuevos alimentos y sus perspectivas de futuro es un tema totalmente innovador.
- En cuanto al ámbito investigador, su formación sobre este tema les permitirá estudiar los posibles beneficios de los nuevos alimentos y de sus componentes, aislados ó en conjunto en distintos sistemas celulares. Serán además capaces de realizar investigaciones sobre la importancia de su aplicación en distintas patologías.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no existen requisitos esenciales. Sin embargo, resulta aconsejable para un mejor aprovechamiento de la asignatura, que quien la curse tenga conocimientos sobre bromatología, tecnología de los alimentos y sobre nutrición, dietética y dietoterapia. También sería recomendable tener un dominio medio del inglés.

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Identificar y clasificar los alimentos y los productos alimentarios. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas y funcionales, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas, así como las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
8. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
11. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Estudiar qué son los alimentos funcionales, los tipos que hay, sus componentes principales y la tecnología empleada en su desarrollo.
2. Conocer la legislación actual sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
3. Conocer los posibles beneficios de los distintos alimentos funcionales tanto en poblaciones sanas como en diferentes patologías.
4. Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación sana

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Alimentos Funcionales y Diseño de Nuevos Alimentos consta de: A) 6 temas teóricos y B) Sesiones prácticas.

A) Contenido teórico:

Tema 1- Alimentos funcionales: Definición. Legislación. Tipos. Aspectos tecnológicos.

Tema 2- Alimentos funcionales en la infancia.

Tema 3- Alimentos funcionales y ancianos.

Tema 4- Alimentos funcionales y enfermedades cardiovasculares.

Tema 5- Alimentos funcionales y enfermedades digestivas.

Tema 6- Alimentos funcionales relacionados con otras enfermedades.

B) Contenido práctico:

Realización de prácticas en el laboratorio.

Realización de prácticas en aula de de informática.

Realización de casos prácticos y seminarios.

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La metodología que se empleará en la asignatura será:

1. Presentación en el aula de clases teóricas.
2. Presentación en el laboratorio y en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.
3. Presentación en el aula de actividades individuales ó en grupos.
4. presentación en el aula de artículos científicos.
5. Tutorías.

Para ello, el alumno deberá realizar las siguientes tareas:

1. Asistencia y participación en las clases teóricas.
2. Realización de sesiones prácticas.
3. Realización de trabajos y tareas individuales.
4. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.
5. Uso de las tutorías presenciales y virtuales.

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

7. EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura será continua, se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante el desarrollo de la asignatura.

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- Examen final del contenido teórico: 50% de la nota final.
- Realización y evaluación final de las sesiones prácticas: 20% de la nota final
- Trabajo individual del alumno: 10% de la nota final
- Realización de trabajos en grupo y defensa oral: 15% de la nota final
- Asistencia a clase y tutorías: 5% de la nota final.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Aranceta J., Gil A. Alimentos Funcionales y Salud en la etapa Infantil y Juvenil. Ed. Médica Panamericana. 2010.

Howlett J. Functional Foods. From Science to Health and Claims. Howlett J. International Life Sciences Institute. IISI Europe Concise Monograph Series. 2008.

Recuerda Girela M.A. Seguridad Alimentaria y Nuevos alimentos. Ed. Aranzadi. 1ª ed. 2006.

Tamime A. Probiotic dairy Products. Dairy Science and Technology, UK. 2005.