

Guía docente de la asignatura

**Anticancerígenos Potenciales
y Salud**Fecha última actualización: 01/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 14/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Nutrición Humana

MÓDULO

Nutrición y Alteraciones Patológicas

RAMA

Ciencias de la Salud

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Primero

Créditos

3

Tipo

Optativa

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

No hay ninguno específico para esta asignatura

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- Descripción, clasificación y química de anticancerígenos potenciales, vitaminas antioxidantes y antioxidantes de síntesis
- Sistemas de defensa antioxidante. Mecanismos de acción antioxidante de los compuestos fenólicos
- Compuestos anticancerígenos en productos naturales, alimentos y alimentos procesados
- Biodisponibilidad de estos compuestos
- Fuentes, consumo, usos y formulación de alimentos
- Relación dieta-cáncer (estudio EPIC).
- Valoración química y biológica

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de



investigación.

- CB7 - Que los 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.
- CB8 - Que los 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.
- CB9 - Que los 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.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- CG02 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- CG04 - Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- CG05 - Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar.
- CG06 - Razonamiento crítico.
- CG07 - Aprendizaje autónomo.
- CG10 - Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE05 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- CE07 - Aplicar la metodología para la educación alimentaria
- CE11 - Capacidad de planificar menús y cartas para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos
- CE12 - Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
- CE18 - Preparar a los estudiantes para la redacción de artículos científicos enfocados a la publicación de los resultados de su investigación tutelada

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación de la salud e intervención sobre poblaciones.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)



El alumno sabrá/comprenderá:

- Las sustancias anticancerígenas presentes en los alimentos
- La importancia de los compuestos bioactivos en la alimentación
- Conocer el papel de la dieta en la prevención del cáncer
- La metodología analítica para valorar ingredientes y alimentos diseñados

El alumno será capaz de:

- Utilizar las bases de datos de compuestos bioactivos de los alimentos
- Diseñar alimentos con aportes destacados de estos compuestos
- Diseñar dietas con adecuado contenido en compuestos bioactivos
- Dar consejos nutricionales

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Descripción, clasificación y química de anticancerígenos potenciales, vitaminas antioxidantes y antioxidantes de síntesis
2. Sistemas de defensa antioxidante. Mecanismos de acción antioxidante de los compuestos fenólicos
3. Compuestos anticancerígenos en productos naturales, alimentos y alimentos procesados
4. Biodisponibilidad de estos compuestos
5. Fuentes, consumo, usos y formulación de alimentos
6. Relación dieta-cáncer (estudio EPIC y otros).
7. Adherencia a dietas ricas en antioxidantes
8. Índices de balance oxidativo

PRÁCTICO

- Valoración química y biológica

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Antioxidantes de los Alimentos: aplicaciones prácticas. J. Pokorny Y. Nedyalka. Editorial: Acribia, 2004.
- Alimentos funcionales. Juarez, M; Olano, A y Morais F. Editorial FECYT, Madrid 2005
- Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Geoffrey P. Webb . Editorial Acribia. Zaragoza (2007)
- Nutrición y Alimentación Humana (Tomos I y II) . 2ª ed. J. Mataix (EDITOR). Ergon, Madrid (2009)
- Tratado de Nutrición (tomos I-IV). A. Gil (Editor). Editorial Panamericana, Madrid (2016)
- Química de los alimentos. H. D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle. Zaragoza: Acribia, 2011
- Fruits, Vegetables, and Herbs. Bioactive Foods in Health Promotion. R. Watson y VR. Preedy (Editores).Ed. Elsevier, 2016.
- Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables. RR. Watson, VR. Preedy,



Academic Press, 2009

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Critical Reviews in Food Science and Nutrition
- Critical Reviews in Toxicology
- Journal of Agricultural Food Chemistry
- Journal of the Science of Food and Agricultural Food Chemistry
- Nature
- Nutrientes Lancet
- Food Chemical and Toxicology
- Cancer Letter
- Cancer Research
- Nutritional Cancer
- American Journal of Clinical Nutrition Journal Nutrition

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.usda.gov>
- <http://www.efsa.europa.eu>
- <http://www.aesan.mssi.gob.es>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD09 Realización de trabajos individuales

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

- Evaluación teórica (prueba escrita tipo test y/o pregunta corta) (25%)
- Resolución de casos prácticos (10%)
- Prácticas autónomas (25%)
- Asistencia y participación en debates en clase (40%)

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Evaluación teórica (prueba escrita tipo test y/o pregunta corta) (25%)
- Resolución de casos prácticos (10%)



- Prácticas autónomas (25%)
- Asistencia y participación en debates en clase (40%)

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor (100%)

INFORMACIÓN ADICIONAL

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la UGR, en el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, realizando las adaptaciones metodológicas, temporales y espaciales precisas para facilitar el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado.

