

Guía docente de la asignatura

**Ciencia de los Alimentos y Nutrición**Fecha última actualización: 30/06/2021  
Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 15/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

**MÓDULO**

Módulo Común

**RAMA**

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

**Semestre**

Primero

**Créditos**

4

**Tipo**

Obligatorio

**Tipo de enseñanza**

Presencial

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

- Conceptos básicos. Alimentación y nutrición
- Fisiología de la nutrición
- Nutrientes y otros componentes de los alimentos
- Grupos de alimentos: clasificación y propiedades

**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 - Hablar bien en público.
- CG02 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG04 - Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
- CG05 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
- CG06 - Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE03 - Describir y clasificar los nutrientes, así como su función biológica, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones en población general.
- CE04 - Ser capaz de asesorar, diseñar y evaluar platos saludables atendiendo a la composición nutricional específica de cada grupo de alimentos

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT04 - Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.
- CT06 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Diferenciar entre alimentación y nutrición, así como los procesos culturales y fisiológicos que engloban a ambos conceptos.
- Conocer los diferentes tipos de nutrientes (macro y micronutrientes) y otros componentes no nutricionales de los alimentos y sus efectos sobre la salud.
- Conocer y clasificar los grupos de alimentos en función de su composición nutricional.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de platos saludables que cubran las necesidades nutricionales de diferentes colectivos de la población.

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS



**TEÓRICO**

Conceptos. Fisiología  
Necesidades energéticas en las distintas etapas de la vida.  
Valor energético de los alimentos  
Hidratos de carbono  
Fibra alimentaria  
Lípidos  
Proteínas  
Vitaminas hidrosolubles  
Vitaminas liposolubles  
Macro y microelementos  
Compuestos bioactivos de los alimentos  
Grupos de alimentos. Guías alimentarias

**Conferencia invitada:** Tema de actualidad en el campo de la nutrición

**PRÁCTICO**

Bases de datos y prácticas con recetas

**BIBLIOGRAFÍA****BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL**

Artacho, Ruiz-López MD. **Tratado de Nutrición**. TOMO III. Composición y Calidad Nutritiva. Ed. Panamericana. Madrid, 2017

Belitz Hd, Grosch W, Schieberle P. **Química de los alimentos**, 4th ed. Ed. Springer-Verlag. Leipzig. 2012

Benjamín Caballero, Paul Finglas, Fidel Toldrá **Encyclopedia of Food and Health**. Elsevier-Academic Press, 2016.

Betancourt A, Gaitan H (eds) **Micronutrients sources, properties, and health**. Nova Science Publ, 2012.

CESNID. **Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España**. Ed McGraw-Hill, Madrid. 2008.

Gibney Mj, Kok Frans J, Voster Hester H. **Introducción a la nutrición humana**. Ed. Acribia, Madrid. 2005.

Gil A. **Tratado de Nutrición** (5 tomos). Ed. Panamericana. Madrid. 2017

Grumezescu A. **Sports and Energy Drinks**. 1st Edition. Volume 10: The Science of Beverages. Academic Press. 2019.

Grumezescu. A. **Nutrients in Beverages**. 1st Edition. Volume 12: The Science of Beverages. Academic Press. 2019.



Mahan Lk, Raymond J. 14a ed. Krause **Dietoterapia**, Ed. Elsevier, SL Barcelona. 2017.

Mataix Verdu J. **Nutrición y alimentación humana** (2 tomos). Ed. Ergon. Madrid. 2009.

Moreno Rojas R. **Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos**. Madrid: Recurso en internet, 2007

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

## ENLACES RECOMENDADOS

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición:  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT): <https://www.finut.org>

Ingestas Dietéticas de Referencia (DRIs): <https://www.nal.usda.gov/fnic/dietary-reference-intakes>

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM): <http://www.marm.es/>

Organización de Naciones Unidas para la agricultura y alimentación (FAO)  
[http://www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)

Sociedad española de Nutrición (SEÑ): <https://www.sennutricion.org/es/inicio>

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD09 Realización de trabajos individuales

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

### EVALUACIÓN ORDINARIA

Para la evaluación del curso se valorará los siguientes partes:

- Casos y supuestos prácticos 20%
- Comentarios de texto 20%
- Examen final 60%

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada uno de las partes anteriores una nota superior a 5



## EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Con objeto de cumplir la vigente Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la UGR en su artículo 19 (posibilidad de obtener el 100% de la calificación final), se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar a la Plataforma Prado nuevamente los contenidos de casos y supuestos prácticos y comentarios de texto. El alumno realizará así mismo el examen final.

## EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final para aquellos estudiantes que siguiendo la Normativa así lo hayan solicitado y concedido por parte de la Coordinación del Máster. Su evaluación consistirá en:

- Resolución de un caso práctico 30%
- Examen final 70%

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web del Máster para la actualización de los datos relacionados con la docencia y especialmente los apartados de Horario de tutoría de los profesores, procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así

como la plataforma de docencia PRADO 2.

En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación del presente curso se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial del Máster (<https://www.uco.es/estudios/idep/avances-en-ciencias-gastronomicas>) y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado.

Consúltese además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada <http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/>

## INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

