

Guía docente de la asignatura

Avances en Nutrición y Alimentación (M28/56/1/17)

Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 22/06/2022

Máster

Máster Universitario en Nutrición Humana

MÓDULO

Nutrición y Promoción de la Salud

RAMA

Ciencias de la Salud

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

3

Tipo

Optativa

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Conocimientos básicos en nutrición.

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

En este curso se abordarán:

- El valor nutricional de los alimentos ricos en antioxidantes.
- Enfermedades sociedad consumo.
- Nutrición-Inmunidad
- Nuevas tendencias en la alimentación y en la legislación alimentaria.
- Consecuencias nutricionales por el consumo de determinados fármacos.
- Los aspectos nutricionales y legislativos de los nuevos alimentos.
- Seguridad alimentaria como primordial salvaguardia para la salud de los consumidores.

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

- CE01 - Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE02 - Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades
- CE03 - Diseñar, implementar e interpretar encuestas alimentarias
- CE06 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
- CE12 - Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
- CE13 - Evaluar, controlar y gestionar la calidad y la seguridad alimentarias
- 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:

- El valor nutricional de los alimentos ricos en antioxidantes.
- Valorará las modificaciones de los nutrientes por el consumo de algunos tipos de fármacos.
- Aprender los aspectos nutricionales y legislativos de los nuevos alimentos.
- Conocer las Enfermedades sociedad consumo.

El alumno será capaz de:

- Conocer los avances en el campo de la Alimentación y de la Legislación alimentaria.
- Dominar las nuevas tendencias en alimentación y en Legislación de alimentos.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- Nutrición y alimentos ricos en antioxidantes.
- Interacciones nutricionales por el consumo de determinados fármacos.
- Los nuevos alimentos. Orientación nutricional y legislativa.
- Seguridad alimentaria. Avances, alternativas y órganos legislativos responsables.
- La alimentación y legislación alimentaria: nuevas tendencias.
- Valoración nutricional en grupos de población. Enfermedades sociedad consumo. Obesidad y Anorexia.
- Nutrición-Inmunidad.

PRÁCTICO

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BADUI DERGAL, S. (1984). Química de los alimentos. Ed. Alhambra Mexicana, México.
- BELITZ, H.D.; GROSCH, W. (1988). Química de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza
- CHEFTEL, J.G.; CHEFTEL, H.; BESANCON, P. (1984). Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- FENNEMA, O.R. (1994). Introducción a la ciencia de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MORENO MARTIN, F.; DE LA TORRE BORONAT, C. (1988). Lecciones de bromatología. Ed. Universidad de Barcelona, Barcelona.
- MOSSEL, D.A.A.; MORENO GARCIA, B. (1985). Microbiología de los alimentos. Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- ROBINSON, D.S. (1991). Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza. - WONG, D.W.S. 1994. Química de los alimentos. Mecanismos y teoría. Ed. Acribia. Zaragoza



- ANDERSON, L.; DIBBLE, M.V.; TURKKI, P.R.; MITCHELL, H.S.; RYNBERGEN, H.J. (1985). Nutrición y dieta de Cooper. 17ª ed. Editorial Interamericana, México.
- CERVERA, P. (1998). Alimentación y dietoterapia. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Mexico.
- LINDER, M.C.(1988). Nutrición: aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. Ed. Edeunsa, Pamplona.
- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. (2001). 10 edición. Nutrición y dietoterapia de Krauser. Ed. Interamericana McGraw-Hill, México.
- MARTINEZ, J.A. (1998). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Eunat, Pamplona.
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL. (1991). Raciones dietéticas recomendadas (1ª ed. Española a la 10ª ed. Original de: Recommended dietary allowances). Ed. Consulta. Barcelona.
- ROJAS HIDALGO, E. (1998). Dietética, principios y aplicaciones. Ed. CEA, Madrid.
- SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. (2002). Nutrición en Salud y Enfermedad. 9ª ed. (2 tomos). McGraw-Hill.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- AENOR. Guía del empresario. Normalización y Certificación en la CEE del 93. Aenor, 1990.
- ALIMENTALEX. Revista Internacional de Derecho Alimentario. Madrid, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991.
- ARIZA DOLLA, G. Barreras técnicas al Comercio. Normalización y Certificación de productos. Madrid, 1989.

ENLACES RECOMENDADOS

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

- Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es> Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex). <http://eurlex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>
- Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM). <http://eurlex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>
- Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) – desde marzo de 2007. http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <http://www.mapa.es>. Ministerio de Sanidad y Consumo. <http://www.msc.es>.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>
- Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.



Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:

- Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO). http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- Tribunal de Justicia de la Unión Europea. http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/

Glosario

- Glosario de términos utilizados en el Derecho alimentario de la Unión Europea. Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo. <http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>.

Revistas.

- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación. <http://aibadaredeco.googlepages.com/home>
- Revista de derecho alimentario. <http://www.agra.net.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092>

Direcciones de páginas web de entidades de normalización:

- Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <http://www.aenor.es>.
- International Organization for Standardization (ISO). <http://www.iso.ch/welcome.html>.
- Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cenorm.be>.
- Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario: Centro Europeo para el Derecho de Consumo. [http://derechoconsumo.blogspot.com/Internacional Association of Consumer Law \(Association Internationale de Droit de la Consommation\)](http://derechoconsumo.blogspot.com/Internacional Association of Consumer Law (Association Internationale de Droit de la Consommation)). <http://www.iaclaw.org/index.html>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD05 Seminarios
- MD06 Preparación y presentación de los trabajos

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

EVALUACIÓN ORDINARIA

Evaluación continua:

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor **10%**
- Valoración de trabajos autónomos **30%**
- Exposición y defensa de trabajos autónomos **30%**
- Aportaciones en sesiones discusión **30%**



EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Similar a convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Se contempla la realización de una **evaluación única final** a la que podrán acogerse aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación continua por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada que les impida seguir el régimen de evaluación continua.
- Examen de conocimientos teórico-prácticos **100%**.

