Guía docente de la asignatura

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

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 11/06/2025

Máster	Máster Universitario en Nutrición Humana
MÓDULO	Módulo III. 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.
- **Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR**, publicado en esta ubicación: https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendacionesia#contenido

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

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 11:21
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D Pág. 1 de 8

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.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 11:21
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D Pág. 2 de 8

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

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D
05/05/2026 - 11:21
Pág. 3 de 8

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.
- Valorara 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. Dominar las nuevas tendencias en alimentación.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Tema 1. Nutrición y alimentos ricos en antioxidantes.

Tema 2. Los nuevos alimentos. Orientación nutricional y legislativa.

Tema 3. Seguridad alimentaria y nutrición. Avances en el campo de la nutrición. Salvaguarda en la salud de los consumidores. Alergias e Intolerancias.

Tema 4. Normalización y legislación alimentaria: nuevas tendencias.

Tema 5. Enfermedades sociedad consumo. Nutrición-Inmunidad. Modificaciones de los nutrientes por el consumo de algunos fármacos

PRÁCTICO

Taller practico sobre capacidad antioxidante y valor nutritivo en diferentes matrices alimentarias.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana, Madrid.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 11:21
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D Pág. 4 de 8

- Gil A, Martínez de Victoria Muñoz E, Ruiz-López MD. (2019). Nutrición y Salud. Conceptos esenciales. Ed Panamericana.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause.(2017) Dietoterápia, 14ª Ed. Elsevier España. SLU. , Barcelona.
- Martinez Fernandez J, Miguel Valor N, Perote Alejandre, A (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y AHORA QUE? 2ª ed. International Marketing & Communication S.A.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Royo Bordonada, M. Á. (coord.).(2017). Nutrición en salud pública. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III.
- Salas-Salvadó, J. (2019),Nutrición y dietética clínica (4ª ed.) . Ed. Elsevier.
- Samaniego Sanchez, C., Quesada Granados, J.J., Sanchez Navarro, M.R., Lopez Garcia de la Serrana, H., & Lopez Martinez, M.C. (2010). Antioxidant Capacity of Blood alter Extra Virgin Olive Oil Intake in Human Volunteers. In: V. R. Preedy & R. R. Watson (Eds.), Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention, (pp. 915-923).Oxford: Academic Press.
- Samaniego- Sánchez, C; Troncoso-González, A.M; García-Parrilla, M.C; Quesada-Granados, JJ; López García de la Serrana. H and López-Martínez, M.C. Different radical scavenging tests in virgin olive oil and their relation to the total phenol content. Analytica Chimica Acta. 593: 103-107, 2007.
- Samaniego-Sánchez, C; Inurreta-Salinas, Y; Quesada-Granados, J.J; Blanca-Herrera, R.M; Villalón-Mir, M; López-García de la Serrana, H and López Martínez, M.C. The influence of domestic culinary processes on the Trolox Equivalent Antioxidant Capacity of green tea infusions. Journal of Food Composition and Análisis (in press).
- Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA (2008). Nutrición. Ed. Pearson Educación. Madrid.
- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Ed Paidotribo, Badalona.

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.
- Food Research International
- Food Technology LWT
- Food Science and technology
- Journal of Agricultural Food Chemistry
- Journal of the Science of Food and Agricultural
- Libro blanco de la Nutrición en España (2013). Fundación Española de Nutrición.
- La alimentación española. Características Nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta . 2.ª edición (2018).Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación .Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

ENLACES RECOMENDADOS

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

- AENOR: https://www.aenor.com/
- Boletín Oficial del Estado: http://www.boe.es
- Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex): http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm
- VPN-Ugr: https://csirc.ugr.es/informacion/servicios/vpn

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 11:21
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D Pág. 5 de 8

Otras Direcciones de páginas web

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.https://acsa.gencat.cat/es/inici/index.html
- Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex.https://www.aepnaa.org/
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.https://www.efsa.europa.eu/es
- FACE. Federación de Asociaciones de celíacos de España.https://celiacos.org/
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética http://www.fesnad.org/
- Ministerio de Agricultura ,Pesca y Alimentacion.https://www.mapa.gob.es/es/
- Ministerio de Sanidad.https://www.sanidad.gob.es/
- Sociedad Española de Nutrición: http://www.sennutricion.org/
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo: http://www.senpe.com/
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación http://www.nutricion.org/
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria https://www.nutricioncomunitaria.org/es/
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética http://www.fesnad.org/

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

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

Evaluación continua:

- Pruebas, ejercicios y problemas, resueltos en clase o individualmente a lo largo del curso : **15%**
- Valoración final de informes, trabajos, proyectos, etc. (individual o en grupo) : **35%**
- Aportaciones del alumno en sesiones de discusión y actitud del alumno en las diferentes actividades desarrolladas: **50%**

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 11:21
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D Pág. 6 de 8

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación. El sistema de evaluación será igual que la convocatoria ordinaria

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (https://www.ugr.es/sites/default/files/2017-09/examenes.pdf) establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

  Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

  La evaluación en tal caso consistirá en:

  Se realizará en un único acto académico un examen teórico-práctico que representará el 100% de la calificación..

  .

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web del Departamento 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 de la presente asignatura se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial del Departamento de Nutrición y Bromatología (**https://www.ugr.es/~nutricion/**), 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: https://www.ugr.es/sites/default/files/2017-09/examenes.pdf

Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE). Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D
05/05/2026 - 11:21
Pág. 7 de 8

docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.

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.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios yapoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad)

Grabación de imagen y/o audio. Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

Medidas preventivas en los laboratorios de prácticas y/o talleres. Guía de buenas prácticas para laboratorios experimentales docentes (dirigida tanto a estudiantes como profesorado): https://ssp.ugr.es/informacion/noticias/medidas-preventivas-generales-laboratorios-talleres En esta guía se proporciona la información relativa a los principales riesgos para la seguridad y la salud asociados a las prácticas docentes en laboratorios, así como las medidas preventivas necesarias para eliminar y/o minimizar dichos riesgos. También se informa sobre el procedimiento a seguir en caso de accidente y cómo proporcionar un primer auxilio. Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencionsocial/estudiantes-con-discapacidad).

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 27DF64A7C01C8BF6936330EC44AB8F8D
05/05/2026 - 11:21
Pág. 8 de 8