



1. DATOS GENERALES

Asignatura: ALIMENTACIÓN Y SALUD

Tipología: OPTATIVA

Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 4

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58336

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 22

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	Enviar un correo electrónico al profesor para concertar día y hora de la tutoría.
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanessa.Mancebo@uclm.es	Enviar un correo electrónico al profesor para concertar día y hora de la tutoría.

2. REQUISITOS PREVIOS

Se precisan los conocimientos adquiridos previamente en las asignaturas obligatorias de 'Nutrición Humana' y 'Dietética y Alimentación comunitaria'.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Los conocimientos y las competencias adquiridas en la materia de 'Nutrición Humana y Dietética', integrada por las asignaturas de 'Nutrición Humana' y 'Dietética y Alimentación comunitaria', se completan y amplían con la asignatura de Alimentación y Salud.

Se pretende que el estudiante adquiera los principios básicos de la compleja relación existente entre la Alimentación y la Salud y desarrolle la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como que sea capaz de evaluar la bioactividad y las propiedades beneficiosas para la salud de los alimentos y sus componentes.

En el ámbito de la dietética clínica se quiere conseguir que el alumno conozca los principales trastornos y enfermedades relacionadas con la alimentación y su tratamiento nutricional y sea capaz de planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
E05	Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E24	Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.
E25	Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E27	Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.
G05	Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G06	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G09	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Se pretende que el alumno adquiera los principios básicos de la compleja relación entre la Alimentación y la Salud y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos.

En el ámbito de la dietética clínica conseguir que el alumno conozca los principales trastornos y enfermedades relacionadas con la alimentación y su tratamiento nutricional y sea capaz de planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud. Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo, las propiedades funcionales y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos. También se pretende que el alumno conozca los efectos del procesado sobre los componentes de interés nutricional y que sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.

6. TEMARIO

Tema 1: Promoción y prevención en salud.

Tema 2: Alimentos enriquecidos y funcionales.

Tema 3: Alimentos pre- y probióticos.

Tema 4: Trastornos de la alimentación (obesidad, anorexia y bulimia).

Tema 5: Desnutrición energética y proteica.

Tema 6: Alergias e Intolerancias Alimentarias.

Tema 7: Alteraciones del Metabolismo. Nutrición y Genética.

Tema 8: Fundamentos de dietética clínica.

Tema 9: Resolución de casos prácticos

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.28	32	S	N	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Aprendizaje orientado a proyectos		0.4	10	S	N	Se resolverán cuestiones imprescindibles para la correcta aplicación de los conceptos teóricos, en grupos y con casos reales.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.2	5	S	N	Pondremos en común dudas sobre los contenidos y se resolverán con ayuda del profesor y los compañeros
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Seminarios		0.24	6	S	S	Se expondrán en clase ante los profesores y compañeros los trabajos realizados.
Foros y debates en clase [PRESENCIAL]	Debates		0.16	4	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	N	Examen con preguntas de respuesta múltiple, respuestas cortas y a desarrollar y resolución de casos.
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos		2.8	70	S	N	Se realizarán trabajos en grupo, resolución de casos de forma individual, comentarios sobre información proporcionada, búsqueda de información, análisis y síntesis, etc.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		0.8	20	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba	60.00%	60.00%	Nivel de conocimientos adquirido mediante las respuestas a exámenes escritos, que incluirán diferentes cuestiones que permitan valorar la capacidad de razonar, sintetizar y relacionar las distintas partes del programa.
Portafolio	40.00%	40.00%	Portafolio individual del alumno, formado por las actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.).
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

La información relativa a las "Pruebas de Progreso", y "Portafolio" estará disponible en la aplicación informática moodle con el objetivo de que todos los

alumnos (tanto los estudiantes que asistan regularmente a clase como los que no se acogen a la evaluación continua) puedan ser evaluados en cada uno de los ítems. En cualquier caso, se respetarán las convocatorias ordinaria y extraordinaria oficiales.

Evaluación no continua:

Los criterios de evaluación de la modalidad no continua se definen en el cuadro anterior y se detallan en Campus virtual

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas	Suma horas
-------	------------

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Tiina Mattila-Sandholm and Maria Saarela Functional dairy products	Genética, nutrición y enfermedad Nutrición y dietética clínica	Woodhead Publishing Limited EDIMSA Masson		1 85573 584 9 978-84-00-08662-6 978-84-458-1843-5	2003 2008 2008	
Jim Smith and Edward Charter Functional Food Product Development		Wiley-Blackwell		978-14-0517-8761	2010	
Julia Buckroyd Mahan & Raymond	Anorexia y bulimia Krause. Dietoterapia 14 Ed. https://tienda.elsevier.es/krause-dietoterapia-9788491130840.html?gclid=EAlaIqobChMlp-KNhI_K6gIVSrTVCh3-agYjEAQYASABEgLVfD_BwE&gclid=aw.ds#panel1	Martínez Roca ELSEVIER		84-2702236-0 978-8-49-113084-0	1997 2017	
Susan Albers	Mindfulness y alimentación	ONIRO		978-84-9754-467-2	2010	