

Plan 429 MÁSTER EN INVESTIGACIÓN EN CC. DE LA SALUD:
FARMACOLOGÍA, NEUROBIOLOGÍA Y NUTRICIÓN MOLECULAR
Asignatura 52525 ALIMENTOS FUNCIONALES

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

4

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales:

- G1. Capacidad de análisis, síntesis y razonamiento crítico. Ser capaz de comprender los problemas científicos y de emitir juicios en relación con su investigación en el ámbito de las Ciencias de la Salud.
- G2. Capacidad de trabajo en equipo, liderazgo y toma de decisiones. Ser capaz de desarrollar tareas en grupo con objetivos comunes, saber liderar el grupo y llegar a la consecución de los objetivos.
- G4. Gestión y comunicación de Información. Adquisición de habilidades en la recogida, elaboración y comunicación oral y escrita de la información en el ámbito de la salud.
- G5. Capacidad de autoaprendizaje y creatividad. Ser capaz de aprender por uno mismo y adquirir destrezas que favorezcan la innovación y creatividad científicas.

Específicas:

- E. NA.1. Interpretar el etiquetado nutricional.
- E. NA.2. Aplicar la normativa vigente.
- E. NA.3. Diferenciar alegaciones nutricionales y alegaciones de salud.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer qué son los nuevos alimentos.
- Conocer más profundamente los alimentos funcionales: requisitos que deben cumplir y posibles efectos beneficiosos para la salud que pueden tener.
- Aprender la normativa de los alimentos funcionales y cuáles son las alegaciones nutricionales y de salud que pueden detallar en su etiquetado.
- Conocer qué tipo de información deben contener las etiquetas de los alimentos, en general.
- Analizar la información que aportan las etiquetas de los alimentos y productos alimentarios de consumo habitual.
- Aplicar la normativa en relación al etiquetado.
- Valorar las declaraciones nutricionales y alegaciones de salud que complementan determinadas etiquetas.
- Analizar, de acuerdo a la normativa, etiquetas de determinados alimentos funcionales.

Contenidos

TEORÍA

1. Nutrientes, recomendaciones nutricionales y guías alimentarias.
2. Alimentos, grupos de alimentos, composición y valor nutritivo.
3. Nuevos alimentos y alimentos funcionales.
4. Reglamentación. Alegaciones nutricionales y de salud.
5. Ingredientes funcionales.

PRÁCTICAS

Práctica de Aula 1. Taller de alimentos funcionales

- Búsqueda de alimentos funcionales en internet.
- Análisis de la información aportada.
- Inclusión en la guía alimentaria.

Práctica de Aula 2. Taller de etiquetado, nuevos alimentos y alegaciones

- Análisis de la información que aporta el etiquetado de diversos alimentos del mercado. Valoración de su adecuación

a la normativa vigente.

- Evaluación de las alegaciones que incorporan diversos alimentos funcionales disponibles en el mercado. Valoración de su adecuación a la normativa vigente.

Seminario de evaluación

- Resolución de dudas.
- Entrega de los trabajos.
- Evaluación.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Actividad introductoria; Presentación.

Lección Magistral.

Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos.

Trabajo autónomo.

Criterios y sistemas de evaluación

Asistencia a clase

y participación en las actividades programadas.

Valoración del trabajo de prácticas.

Prueba objetiva de evaluación (20 preguntas de elección múltiple).

Instrumento / Procedimiento

Peso en la nota final

Observaciones

Asistencia a clase y participación en las actividades programadas

15%

Evaluación continua a lo largo del curso

Valoración de los trabajos

50%

Es necesaria la

entrega de los trabajos

Prueba objetiva de evaluación

35%

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

BIBLIOGRAFÍA

- Gonzalvo Heras B, Raidó Quintana B y Serra Majem LI. Alimentos funcionales. En: Lluís Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones, 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006; pp: 769-777.

- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea de 18 de enero de 2007.

- Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT). Nuevos Alimentos. Madrid: Rumagraf; 2005.

- Alimentos Funcionales. Aproximación a una nueva alimentación. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.

- Working document on the setting of nutrient profiles. European Commission, Health and Consumers Directorate-General; 13/02/2009.

WEBS RELACIONADAS

Instituciones relacionadas con la Nutrición, Alimentación y Dietética

Nacionales

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es>
- Instituto Nacional de Consumo: <http://www.consumo-inc.es>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: <http://www.marm.es>
- Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>

Internacionales

- Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (European Food Safety Authority): <http://www.efsa.europa.eu>
- Codex Alimentarius: http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
- Comisión Europea: Agricultura, pesca y alimentación: http://ec.europa.eu/news/agriculture/archives_es.htm?Page=1
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC) (European Food Information Council): <http://www.>

eufic.org/index/es/

- Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov>
 - Food Safety.gov: información federal estadounidense sobre seguridad alimentaria: <http://www.foodsafety.gov>
En español: <http://espanol.hhs.gov/enes/dfoodsafety/index.html>
 - The Food and Nutrition Information Center; U.S. Department of Agriculture: <http://www.nal.usda.gov/fnic>
 - International Life Sciences Institute (ILSI) en Europa: <http://www.ilsilife.org/Europe/Pages/HomePage.aspx>
-

Calendario y horario

TEORÍA Y PRÁCTICAS

Febrero: lunes 16, miércoles 18, lunes 23 y miércoles 25, de 16:00 a 21:00 h.

Marzo: lunes 2, miércoles 4 y lunes 9, de 16:00 a 21:00 h.

Evaluación. miércoles 11 de marzo, de 16:00 a 21:00 h.

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

HORAS PRESENCIALES

Clases teóricas

Prácticas de Aula

24

16

HORAS NO PRESENCIALES

Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos

Trabajo autónomo sobre contenidos prácticos

36

24

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Beatriz de Mateo Silleras: bdemateo@ped.uva.es

Paz Redondo del Río: pazr@ped.uva.es

Área de Nutrición y Bromatología

Tel.: 983 185 249

Idioma en que se imparte

Castellano.
