

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	Nuevos Alimentos, Alimentos e Ingredientes Funcionales		
<b>Módulo</b>	Componentes funcionales		
<b>Titulación</b>	Máster en Nutrición Geriátrica		
<b>Plan</b>	713	<b>Código</b>	55178
<b>Periodo de impartición</b>	Segundo semestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatoria
<b>Nivel/Ciclo</b>	Máster	<b>Curso</b>	Primero
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Irma Caro Canales		
<b>Profesor/es que imparten la asignatura</b>	Emiliano José Quinto Fernández e Irma Caro Canales		
<b>Datos de contacto (e-mail, teléfono...)</b>	Irma.caro@uva.es		
<b>Departamento</b>	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

Una vez conocidos los requerimientos nutricionales en las personas mayores y la alimentación del anciano, el alumno se adentrará en el conocimiento de los alimentos funcionales que pueden mejorar la salud de las personas de mayores. Algunos componentes funcionales han mostrado un rol importante en la mejora de la salud y unas mejores en las expectativas de vida de las personas adultas. Estos alimentos suponen un gran avance en el recorrido hacia una nutrición óptima personalizada que supere en niveles de salud la simple cobertura de las ingestas recomendadas. Japón fue uno de los países pioneros que introdujo estos alimentos con la intención de garantizar una mejor calidad de vida de las personas de edad avanzada. Sin embargo, incluso en la actualidad el vocablo alimento funcional puede ser usado de una manera errónea debido a esto es necesario sentar las bases sobre este concepto y sobre todo los alimentos disponibles que pueden ser usado en la persona adulta mayor.

### 1.2 Relación con otras materias

- Fisiología
- Requerimientos nutricionales en las personas mayores
- Alimentación del anciano

### 1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Máster en Nutrición Geriátrica.



## 2. Competencias

---

### 2.1 Generales

---

G2. Reconocer la necesidad de actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, así como a la motivación por la calidad

G5. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la Nutrición Geriátrica.

### 2.2 Específicas

---

E7.1. Identificar alimentos y componentes funcionales y los posibles beneficios en población geriátrica.

E7.2. Aplicar la legislación actual sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

E7.3. Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y componentes funcionales y su importancia en el contexto de la alimentación geriátrica.

### 2.3 Transversales

---

T1. Ser capaz de observar y escuchar activamente.

T2. Motivación por la calidad de la actuación.

T3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión.

T4. Trabajo en equipo.

T5. Compromiso ético

T6. Desarrollar la capacidad del aprendizaje autónomo

T8. Adquirir la capacidad de organización y planificación.

T9. Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones.

T10. Resolver problemas relacionados con los conocimientos adquiridos.

T11. Adquirir la capacidad de razonamiento crítico.

T12. Adquirir la capacidad de análisis y síntesis



### 3. Objetivos

- Diferenciar los alimentos e ingredientes funcionales de otros nutrientes y no nutrientes
- Reconocer los alimentos e ingredientes funcionales para ser usados en el ámbito geriátrico
- Adquirir la capacidad para argumentar, emitir juicios y resolver problemas en el ámbito de los alimentos funcional
- Valorar de forma crítica la información sobre los alimentos e ingredientes funcionales en la salud del adulto mayor
- Adquirir la capacidad de valorar el etiquetado y la comercialización de estos productos de uso en la alimentación geriátrica.



#### 4. Bloques temáticos

##### Bloque 1: Concepto y legislación de nuevos alimentos.

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,7

##### a. Contextualización y justificación

A lo largo de la historia se han ido introduciendo nuevos alimentos, ingredientes alimentarios o formas de elaborar a nuestra dieta. El consumo de alimentos e ingredientes alimentarios en sitios que antes no se consumían, hacen necesario establecer una normativa para que evitar fraudes y proteger al consumidor.

##### b. Objetivos de aprendizaje

- Aplicar adecuadamente los conceptos de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios
- Reconocer la normativa alimentaria vigente sobre nuevos alimentos e ingredientes
- Utilizar la normativa alimentaria sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios

##### c. Contenidos

Legislación internacional *Codex alimentarius*

Legislación europea

Reglamento (CE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de noviembre de 2015

Reglamento (CE) 1924/2006: Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Otras normativas no gubernamentales

Recomendaciones de la *Food Drug Administration* para los nuevos alimentos procedentes de plantas o procedentes de cultivos celulares

##### d. Métodos docentes

Lección magistral por videoconferencia retransmisión asincrónica

Modelo de docencia inversa en foros sobre lecturas de materiales aportados por el profesor u obtenidos por el estudiante mediante la búsqueda bibliográfica

*Interteaching method* será aplicado en los debates y foros sobre los alimentos e ingredientes funcionales

##### e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)

Actividades no Presenciales	Horas
Lecciones magistrales mediante retransmisión online (2x30 min)	2
Tutorías individuales y grupales para llevar a cabo los seminarios: Planteamiento del seminario, proporción del material, dudas de la manera de resolver los problemas planteados en los seminarios	4
Búsqueda de documentación sobre legislación alimentaria	3
Preparación y redacción de los ejercicios solicitados prácticos solicitado en el seminario de legislación alimentaria	4
Participación en actividades: foros a partir de los materiales propuestos	1
Cuestionarios	1
Participación en debates	1
<b>Total no presencial</b>	<b>16</b>

Evaluación	% Calificación
Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas sobre legislación alimentaria revisiones bibliográficas, presentaciones	70



Debate con argumentos críticos sobre la legislación alimentaria internacional y regional	15
Cuestionarios online	15

### h. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle):
- Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,64	1 semana

## Bloque 2: Alimentos e ingrediente funcionales: Tipos de alimentos funcionales y efectos sobre la salud

Carga de trabajo en créditos ECTS:1,8

### a. Contextualización y justificación

Establecida la normativa alimentaria, se abordarán los conocimientos sobre los alimentos e ingredientes funcionales y sus orígenes. Una vez conocidos estos alimentos e ingredientes se abordarán los efectos sobre la salud.

### b. Objetivos de aprendizaje

- Utilizar el concepto de alimentos e ingredientes funcionales
- Seleccionar los alimentos e ingredientes funcionales
- Argumentar el valor de los alimentos e ingredientes funcionales para mejorar la salud

### c. Contenidos

- Conceptos y orígenes de los alimentos e ingredientes funcionales
- Alimentos e ingredientes funcionales naturales: Origen vegetal y animal: antioxidantes, polifenoles, flavonoides, fibra alimentaria, ácidos grasos omega 3
- Alimentos e ingredientes funcionales modificados
- Alimentos enriquecidos y fortificados
- Principales categorías de alimentos funcionales
- Probióticos, prebióticos

### d. Métodos docentes

- Clases magistrales online asíncronas
- Resolución de problemas
- Lecturas dirigidas



- Philips 6/6

### e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)

Actividades no Presenciales	Horas
Clases magistrales online asíncronas: vídeos, píldoras de conocimiento	4
Participación en foros a partir de los materiales propuestos	2
Resolución de problemas sobre la consideración de alimento e ingrediente funcional,	7
Lectura y trabajos dirigidos sobre los alimentos enriquecidos y fortificados	8
Debate dirigido con argumentos críticos sobre los probióticos y su rol en la salud de las personas adultas apoyados en la literatura científica	4
Búsqueda de información sobre los prebióticos usados en adultos mayores	4
Tutorías individuales o de grupo	5
Preparación y redacción de ejercicios prácticos y trabajo	8
Cuestionarios online	2
<b>Total no presencial</b>	<b>44</b>

Evaluación	% Calificación
Ejercicios prácticos, análisis de documentos, estudio de casos	50
Participación en debate y foros	5
Cuestionarios online	5
Evaluación final	50

### f. Bibliografía

Atención Primaria de Calidad. Ministerio de Sanidad Política Social e igualdad

### f. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle):
  - Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### g. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1.76	2-3 semanas

## Bloque 3: Alimentos funcionales en la alimentación de los adultos mayores

**Carga de trabajo en créditos ECTS:0,5**

### a. Contextualización y justificación

Los alimentos funcionales no constituyen una entidad única, bien definida y correctamente caracterizada abarca diversos componentes nutrientes y no nutrientes que afectan a una gama de funciones corporales relacionadas con el estado de bienestar de la salud, la reducción de enfermedad o ambas cosas. Establecidos conceptos sobre alimentos e ingredientes funcionales. Además identificados los alimentos funcionales, es el momento de indicar los alimentos e ingredientes funcionales disponibles para el adulto mayor.

**b. Objetivos de aprendizaje**

- Identificar los alimentos e ingredientes saludables disponibles para la alimentación del adulto mayor
- Seleccionar el uso de los alimentos e ingredientes saludables
- Explorar otros alimentos e ingredientes saludables
- Establecer las funciones saludables atribuidas

**c. Contenidos**

- Alimentos funcionales que pueden mejorar a diversas patologías presentes en el adulto mayor.
- Lectura de artículo sobre investigación en alimentos funcionales: nutrigenómica y nutrigenética
- Alimentos funcionales y su importancia en la nutrición geriátrica
- El rol de las proteínas rehabilitación de la fuerza muscular en personas mayores

**d. Métodos docentes**

- Enseñanza inversa a través de lecturas y debates dirigidos
- Participación en foros y correo electrónico

**e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)**

Actividades no Presenciales	Horas
Búsqueda de documentación científica	3
Estudio autónomo e individual	4
Tutorías individuales y grupales	2
Participación en foros de dudas	1
Preparación y redacción de ejercicios prácticos y trabajo	4
<b>Total no presencial</b>	<b>14</b>

Evaluación	% Calificación
Ejercicios prácticos, análisis de documentos, estudio de casos	80
Participación en debate y foros	10
Cuestionario online	10

**d. Recursos necesarios**

- Campus virtual (Moodle):
- Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

**f. Temporalización**

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0.5	3 semana

**5. Bibliografía****5.1. Bibliografía básica**

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN /DOI
--------	-------	-----	-----------	-----------



Foods, Nutrients and Food Ingredients with Authorised EU Health Claims	Sadler M.J.	2015	Woodhead Publishing	978-1-78242-382-9
Functional foods	Henry C.J.	2010	European Journal of Clinical Nutrition	doi:10.1038/ejcn.2010.101
Composición, Calidad nutritiva de los alimentos	Hernández, G.A., Artacho Martín-Lagos, R., Ruiz López D.M	2017	Panamericana	ISBN 9788491101925

### 5.2 Bibliografía complementaria

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN
Guía de Buena Práctica Clínica en Alimentos funcionales.	Rodríguez, V. J.M	2011	International marketing & Communication, S.A.	ISBN 978846949799-9

### 5.4. Recursos bibliográficos <http://biblioguias.uva.es/bibliotecacienciasdelasalud.es>

Título	Autor	Año	Editorial	Link
Public Catalogue of novel food and novel food ingredients	European commission	Acceso 07/2021-	EFSA	<a href="https://www.aesan.gob.es/en/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/catalogo_publico_nuevos_alimento.htm">https://www.aesan.gob.es/en/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/catalogo_publico_nuevos_alimento.htm</a>
Science Direct	-	-	ELSEVIER	<a href="https://www.sciencedirect.com">https://www.sciencedirect.com</a>
Pub-Med	-	-	National Library of Medicine	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>

## 6. Métodos docentes y principios metodológicos

Centrado en el profesor.

- Lección magistral mediante retransmisión online "asincrónica " y en directo usando videoconferencia, mediante visionado en diferido de las misma a través de grabaciones colgadas en el entorno virtual de docencia

Centrado en el estudiante individualmente

- Modelo de docencia inversa en foros que se desarrollarán sobre lecturas de materiales aportados por el profesor u obtenidos por el estudiante mediante la búsqueda bibliográfica
- Centrado en el estudiante socialmente es decir de forma grupal, a través de debates dirigidos por el profesor
- Tutorías Usando los medios electrónicos disponibles como correo electrónico o videoconferencia.
- Presentación de trabajos tanto de forma oral (usando videoconferencia o grabaciones de video) como escrita.
- *Interteaching method* será aplicado en los debates y foros sobre los alimentos e ingredientes funcionales

## 7. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES	HORAS
-------------	-------



Clases magistrales	6
Tutorías	11
Búsqueda de información. Estudio autónomo	17
Foros y debates	8
Preparación de escrito y resolución de problemas Estudio de grupo	30
Cuestionarios	3
Total	<b>75</b>

## 8. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Rúbrica de evaluación para los trabajos prácticos y elaboración de informes Portafolio de aprendizaje	65%	Se realizará una rúbrica de evaluación para los documentos escritos otra para los trabajos prácticos
Foros y Debates dirigidos	10	Se evaluará el número de entradas al foro y su participación crítica
Cuestionarios en línea	25%	Se realizarán cuestionarios en línea con preguntas de test y de respuestas cortas

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

La evaluación continua de la participación activa en los foros y debates a través del registro, supuestos prácticos y portafolio que deberán ser entregados adecuadamente en tiempo y forma

La evaluación sumativa se llevará a cabo a través de cuestionarios online que contendrán preguntas test y preguntas de respuesta corta.

La actividad o prueba final supondrá el 25% de la nota final. Es imprescindible obtener una puntuación de 5 sobre 10 para hacer medir con el resto de los apartados de evaluación.

- **Convocatoria extraordinaria:**

- Para presentarse a esta convocatoria los alumnos deberán haber realizado al menos el 65% de los trabajos prácticos. En esta evaluación se realizará un examen online y será el 45% de la nota

## 8. Consideraciones finales

No hay