



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Nuevas Tendencias en Alimentación Humana

1. Denominación de la asignatura:

Nuevas Tendencias en Alimentación Humana

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

6743

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

optativa

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Sara R. Alonso de la Torre / M^a del Mar Cavia Camarero



4.b Coordinador de la asignatura

Sara R. Alonso de la Torre

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º Curso, 2º Semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Se requiere conocimientos de Nutrición y Dietética.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Saber aplicar los últimos avances en alimentación, nutrición y enfermedad a la elaboración de dietas personalizadas.
2. Ser capaces de asesorar a la población sobre las estrategias nutricionales necesarias para adecuar las ingestas a las recomendaciones a medida que se amplía la oferta alimentaria.
3. Ser capaces de identificar situaciones en las que sea recomendable el uso de determinados suplementos nutricionales.



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
Para cursar esta asignatura se precisa que el alumno tengan conocimientos previos de nutrición, dietética, normalización y legislación alimentarias y salud pública. 1. Ampliar los conocimientos del alumno en la relación entre alimentación y envejecimiento y enfermedad. 2. Profundizar en el conocimiento de distintos patrones dietéticos y su relación con la salud. 3. Conocer los avances en nutrigenética, nutrigenómica, epigenética y otras ciencias –ómicas que pueden influir en la elaboración de dietas personalizadas. 4. Evaluar el papel de la alimentación en las primeras etapas de la vida sobre el riesgo de enfermedad en la época adulta y asociarlo a la elaboración de dietas adecuadas. 5. Aprender estrategias en alimentación para adecuar las ingestas a las recomendaciones. 6. Conocer la oferta y el uso de los distintos suplementos nutricionales existentes en el mercado.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad Introducción. Influencia de la evolución de los hábitos alimentarios de la población en el establecimiento de las recomendaciones nutricionales. Patrones dietéticos. La dieta mediterránea: Patrimonio inmaterial de la humanidad. Dieta del atlántico y dieta del cantábrico. Otros patrones dietéticos. Papel de la gastronomía en la alimentación saludable. Nuevos conocimientos de la relación alimentos-salud. La nutrigenética y nutrigenómica: hacia una alimentación personalizada. De la pirámide alimentaria única a la pirámide individualizada. Nuevos conocimientos sobre alimentación en distintas situaciones fisiopatológicas. Alimentación en las primeras etapas de la vida y riesgo de enfermedades en el adulto. Avances en políticas nutricionales. Políticas nutricionales a desarrollar ante los nuevos conocimientos en alimentación humana. Suplementos nutricionales. Aplicación a distintas situaciones fisiopatológicas.



10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Adriá, F.; Fuster, V. y Corbella, J., (2010) La cocina de la salud, 4ª, Planeta, Barcelona,
- Alonso Aperte, E. y Varela Moreiras, G., (2011) \\\\"Hot topics\\\\" en vitaminas y salud, Instituto Tomás Pascual Sanz, Madrid,
http://www.institutotomaspascual.es/publicacionesactividad/publi/Libro_Hot_Topics_Vitaminas.pdf.
- Ansón, R. ; Varela, G., (2009) Gastronomía saludable, Everest,
- ASOMEGA y FEN, (2004) Dieta Atlántica: la obesidad como problema de salud pública, FEN, http://www.fen.org.es/qs_publicaciones_ficha.asp?COD=68.
- ASOMEGA y FEN, (2004) Dieta atlántica, seguridad alimentaria, nutrición y mujer, FEN, http://www.fen.org.es/qs_publicaciones_ficha.asp?COD=35.
- ASOMEGA y FEN, (2004) Dieta Atlántica, Obesidad y la Nutrición en el Camino de Santiago, FEN, http://www.fen.org.es/qs_publicaciones_ficha.asp?COD=7.
- Bizkarra, K., (2011) El arte de saber alimentarte: desde la ciencia de la nutrición al arte de la alimentación, 1ª, Desclée de Brouwer, Barcelona,
- Campillo, J.E. , (2010) Comer sano para vivir más y mejor, 1ª, Destino, Barcelona,
- Castro, X., (2010) Yantares gallegos: historia de la dieta atlántica, Universidad de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela,
- FDM, Fundación Dieta Mediterránea, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, <http://fdmed.org/>.
- FEN, Fundación Española de la Nutrición, FEN, <http://www.fen.org.es/>.
- Gil, A. (editor), (2010) Tratado de nutrición, 2ª edición, Médica Panamericana, (4 volúmenes)
- Marcos, A., (2011) Inmunonutrición: en la salud y la enfermedad, Panamericana, Madrid,
- Mason, P., (2011) Dietary supplements, 4ª edición, Pharmaceutical Press, Reino Unido,
- Ordovás. J.M., (2006) Nutrigenetics and Nutrigenomics, 1ª, John Wiley and Sons, Reino Unido,
- Serra Majem, L. y Ngo de la Cruz, J., (2004) Dieta mediterránea: beneficios y promoción, Nexus,
- Vaquero, M.P. (coordinadora), (2008) Genética, nutrición y enfermedad, EDIMSA Editores Médicos S.A., Madrid,



<http://www.institutotomasaspascual.es/publicacionesactividad/publi/LibroGenutren.pdf>.
Webb G.P., (2011) Dietary Supplements and Functional Foods, 2ª, Wiley-Balckwell ,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

RAG, Real Academia de Gastronomía, RAG,
<http://www.realacademiadegastronomia.com/home.htm>.

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	1-3	8	18	26
Clases prácticas	1-3	10	12	22
Seminarios	1-3	8	18	26
Evaluación	1-3	1	0	1
Total		27	48	75

12. Sistemas de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realizará mediante evaluación continua. En la calificación final se tendrán en cuenta cada una de las actividades desarrolladas a lo largo del semestre: cuestionarios, resolución de casos prácticos, realización de las prácticas con la elaboración del informe correspondiente, participación en seminarios, prueba práctica de resolución de problemas y una prueba final de conocimientos teóricos. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla a continuación. Será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10, para poder superarla. Las puntuaciones iguales o superiores a 4 y menores de 5 puntos serán consideradas compensables y no se guardan para la segunda convocatoria.



Procedimiento	Peso en la calificación final
Prácticas de laboratorio	20 %
Prueba final	40 %
Cuestionarios, elaboración y exposición de trabajos	40 %
Total	100 %

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Se realizará la explicación de la materia, con apoyo de textos, gráficos y esquemas. Para ello se utilizarán como herramientas la pizarra, el ordenador y el cañón. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma. En la plataforma UBVirtual se colgarán todos los materiales de consulta necesarios para el seguimiento de las clases magistrales, así como para realizar las prácticas y los distintos trabajos. También se empleará para la realización de cuestionarios de autoevaluación. El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.

14. Calendarios y horarios:

Accesibles en la siguiente dirección :
<http://www.ubu.es/ubu/cm/titulaciones/temas/cyta>

15. Idioma en que se imparte:

Español