

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	GESTIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS		
Código:	103221		
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA	Curso:	1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial:	30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial:	70
Plataforma virtual:	moodle		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)	
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	
Ubicación del despacho: Ed. Darwin	
E-Mail: rafael.moreno@uco.es	Teléfono: 957212001
URL web: https://rafaelmorenorojas.es/	
Nombre: CÁMARA MARTOS, FERNANDO	
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	
Ubicación del despacho: Ed. Darwin	
E-Mail: bt2camaf@uco.es	Teléfono: 957212000
Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA	
Departamento: PROFESORADO EXTERNO	
Área: PROFESORADO EXTERNO	
Ubicación del despacho: Ed. Darwin	
E-Mail: t22moora@uco.es	Teléfono: 957212000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

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
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el 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
CE10	Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas
CE22	Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana
CE23	Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud
CE26	Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana
CG1	Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva
CG2	Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas
CG4	Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación

OBJETIVOS

Que el alumno adquiera conocimientos y soltura en la gestión de los alimentos desde un punto de vista nutricional, utilizando las fuentes de información adecuadas y los medios informáticos, incluido el uso de internet para conseguir estas metas

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Introducción a la alimentación. Pirámide y rueda de alimentos.
- Procesado de alimentos
- Tablas de composición de alimentos
- Necesidades nutritivas. Recomendaciones internacionales
- Valoración de recetas en base a una dieta equilibrada
- Valoración del estado nutritivos de colectividades. Encuestas alimentarias
- Grupos de alimentos

2. Contenidos prácticos

- Bases de datos nutricionales
- Evaluación nutricional de recetas y encuestas



GUÍA DOCENTE

- Valoración del estado nutritivo de individuos. Medidas antropométricas

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	1
Debates	8
Exposición grupal	1
Lección magistral	15
Trabajos en grupo (cooperativo)	4
Tutorías	1
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	12
Consultas bibliográficas	13
Ejercicios	15
Estudio	15
Trabajo de grupo	15
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Al alumno se le proporcionará previamente todo el material que compone los contenidos básicos. Éste deberá estudiarlo previamente a la clase así como completarlo con todo aquel que pudiera considerar necesario, a fin de que las clases presenciales no se desarrollen únicamente como una exposición magistral por parte del profesor, sino como un oportunidad de debate y resolución de dudas

GUÍA DOCENTE**EVALUACIÓN**

Instrumentos	Porcentaje
Casos y supuestos prácticos	30%
Examen final	60%
Trabajos y proyectos	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Todas las calificaciones se mantendrán durante el curso académico en que se obtienen

Aclaraciones:

Debe aprobarse tanto los casos y supuestos prácticos, como el examen de la asignatura para superar la misma y que se pueda aplicar las ponderaciones en la evaluación final.

Los casos y supuestos prácticos se desarrollarán en diferentes entornos, por lo que la presentación de los resultados puede realizarse mediante una memoria y/o actividades desarrolladas sobre soportes ofimáticos e internet.

Los trabajos y proyectos pueden superar el 10% de la evaluación en caso de su excelencia y ésta es una forma de compensar en la calificación problemas puntuales que se deriven de las dificultades personales para adaptarse al formato de evaluación propuesto. En caso de que los trabajos y proyectos no tenga suficiente entidad el 10% se sumará a la ponderación de casos y supuestos prácticos.

Se sumarán 0.5 puntos a la calificación final del examen de la asignatura al alumnado que acuda al 80% de las clases

Aclaraciones:**BIBLIOGRAFIA****1. Bibliografía básica**

Nutrición y metabolismo, Zaragoza : Acribia, 2006

- Manual de nutrición y metabolismo, Bellido Guerrero, Diego. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2005

- Tratado de nutrición. Madrid : Acción Médica, 2016

- Alimentación y nutrición : manual teórico-práctico. Madrid; Buenos Aires : Díaz de Santos, 2005

- Introducción a la nutrición humana. Zaragoza : Acribia, 2005

- Nutrición y alimentación humana. Mataix Verdú, José. Madrid : Ergón, 2002

- Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2000.

- Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid :Recurso en internet, 2007.

- Encyclopedia of Food and Health. Benjamín Caballero, Paul Finglas, Fidel Toldrá. Elsevier-Academic Press, 2016

- Micronutrients: sources, properties and health. A. Betancourt, H. Gaitán, Nova Science Publishers, 2012

- Sports and Energy Drinks. 1st Edition. Volume 10: The Science of Beverages. A. Grumezescu. Academic Press. 2019

- Nutrients in Beverages. 1st Edition. Volume 12: The Science of Beverages. A. Grumezescu. Academic Press. 2019

GUÍA DOCENTE

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.