

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	<b>CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN</b>	
Código:	635002	
Plan de estudios:	<b>MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS</b>	Curso: 1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual:		

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre:	CÁMARA MARTOS, FERNANDO (Coordinador)	
Departamento:	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área:	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	
Ubicación del despacho:	PLANTA BAJA DEL DEPARTAMENTO	
E-Mail:	bt2camaf@uco.es	Teléfono: 957212026
Nombre:	MORENO ORTEGA, ALICIA	
Departamento:	PROFESORADO EXTERNO	
Área:	PROFESORADO EXTERNO	
Ubicación del despacho:	PLANTA PRIMERA DEL DEPARTAMENTO	
E-Mail:	t22moora@uco.es	Teléfono: 957212001

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

#### Recomendaciones

Ninguna especificada

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

CG1	Hablar bien en público.
CG2	Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
CG4	Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
CG5	Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
CG6	Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
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
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.
CT1	Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT4	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.
CT6	Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos
CE3	Describir y clasificar los nutrientes, así como su función biológica, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones en población general.
CE4	Ser capaz de asesorar, diseñar y evaluar platos saludables atendiendo a la composición nutricional específica de cada grupo de alimentos

### OBJETIVOS

- Diferenciar entre alimentación y nutrición, así como los procesos culturales y fisiológicos que engloban a ambos conceptos.
- Conocer los diferentes tipos de nutrientes (macro y micronutrientes) y otros componentes no nutricionales de los alimentos y sus efectos sobre la salud.
- Conocer y clasificar los grupos de alimentos en función de su composición nutricional.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de platos saludables que cubran las necesidades nutricionales de diferentes colectivos de la población.

## GUÍA DOCENTE

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

Conceptos. Fisiología  
 Necesidades energéticas en las distintas etapas de la vida.  
 Valor energético de los alimentos  
 Hidratos de carbono  
 Fibra alimentaria  
 Lípidos  
 Proteínas  
 Vitaminas hidrosolubles  
 Vitaminas liposolubles  
 Macro y microelementos  
 Compuestos bioactivos de los alimentos  
 Grupos de alimentos. Guías alimentarias  
 Conferencia invitada: Tema de actualidad en el campo de la nutrición

#### 2. Contenidos prácticos

Bases de datos y prácticas con recetas

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza  
 Hambre cero  
 Salud y bienestar  
 Igualdad de género  
 Trabajo decente y crecimiento económico  
 Producción y consumo responsables

### METODOLOGÍA

#### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Lección magistral</i>	24
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	4
<b><i>Total horas:</i></b>	<b>30</b>

#### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	10
<i>Consultas bibliográficas</i>	15

**GUÍA DOCENTE**

Actividad	Total
<i>Ejercicios</i>	5
<i>Estudio</i>	30
<i>Problemas</i>	10
<b><i>Total horas:</i></b>	<b>70</b>

**MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO**

Casos y supuestos prácticos  
 Cuaderno de Prácticas  
 Dossier de documentación  
 Ejercicios y problemas  
 Manual de la asignatura  
 Presentaciones PowerPoint  
 Referencias Bibliográficas

**EVALUACIÓN**

Instrumentos	Porcentaje
<b>Casos y supuestos prácticos</b>	20%
<b>Comentarios de texto</b>	20%
<b>Examen final</b>	60%

## GUÍA DOCENTE

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Durante todo el curso académico

### Aclaraciones:

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada uno de los instrumentos una nota superior a 5

### 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, 2005
- 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

### 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.