



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
ALIMENTACIÓ I SALUT

Coordinació: OMS OLIU, GEMMA

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	ALIMENTACIÓ I SALUT			
Codi	13125			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	3			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA		TEORIA
	Nombre de crèdits	1		2
	Nombre de grups	1		1
Coordinació	OMS OLIU, GEMMA			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	,8	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	1,4	
PIQUE FERRE, M. TERESA	mariateresa.pique@udl.cat	,8	

Objectius acadèmics de l'assignatura

- Conèixer els components i ingredients dels aliments que produeixen un efecte beneficiós sobre la salut dels consumidors i saber-ne les condicions d'ús en els aliments
- Saber seleccionar adequadament els ingredients per desenvolupar productes destinats a alimentació especial i adaptar-se a les necessitats nutricionals del consumidor.
- Conèixer les noves tendències en alimentació per crear oportunitats en el desenvolupament d'aliments.
- Reconèixer la implicació del gènere en aquells aspectes de la disciplina que afecten de manera diferent homes i dones, tant en aspectes biològics, socials com culturals.

Competències

Bàsiques

CB6 Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca

CB7 Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi

Generals

CG1 Capacitat d'organització i planificació.

CG2 Capacitat de gestió de la informació.

CG3 Capacitat d'anàlisi i síntesi.

CG4 Capacitat crítica i autocrítica.

CG5 Capacitat per treballar en equip i per relacionar-se amb altres persones del mateix o diferent àmbit professional.

CG6 Resolució de problemes i presa de decisions.

CG7 Habilitat per treballar de manera autònoma.

CG8 Capacitat de comunicar les seves conclusions –i els coneixements i raons últimes que les sustenten– a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats

Transversals

CT2 Utilitzar eficientment les tecnologies digitals a l'àmbit professional.

CT3 Plantejar solucions innovadores, creatives i emprenedores en situacions pròpies de l'àmbit professional.

CT5 Aplicar la perspectiva de gènere a les tasques pròpies de l'àmbit professional

Específiques

CE1 Analitzar i interpretar les actualitzacions legislatives en matèria alimentària.

CE4 Identificar tendències i oportunitats de mercat per desenvolupar aliments innovadors

CE6 Valorar la selecció d'ingredients i la formulació per poder desenvolupar productes alimentaris nous d'acord amb la normativa vigent.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Tendències en alimentació

Alimentació ecològica i sostenible. Dieta vegetariana i altres formes alternatives d'alimentació. Atenció a l'etiquetatge. Nutrigenòmica i nutrició personalitzada.

Compostos bioactius i aliments funcionals:

Compostos bioactius als aliments. Metodologies per augmentar la seva quantitat i/o biodisponibilitat als aliments. Aliments funcionals. Legislació sobre declaracions nutricionals i propietats saludables.

Alimentació especial:

Definició. Característiques. Marc legal. Aliments destinats a grups especials de població i destinats a una alimentació especial.

Eixos metodològics de l'assignatura

Classes magistrals

Aquestes es realitzaran amb tots els alumnes. Tenen com a finalitat donar una visió general dels continguts educatius relacionats amb els coneixements específics de l'assignatura, destacant-hi aquells aspectes que es relacionen amb l'adquisició de competències.

Seminaris

Els seminaris consistiran en activitats en grup, complementant els continguts desenvolupats a les classes magistrals. Als seminaris presencials s'estimularà la participació i discussió dels alumnes.

Activitats dirigides no presencials

Aquestes consistiran en la resolució de casos pràctics, recerca d'informació, anàlisi i discussió de diversos temes. Activitats que es proposaran en el campus virtual amb les instruccions corresponents i que requeriran de un treball autònom per part de l'alumne.

Treball autònom

Les diferents activitats proposades a l'assignatura requeriran de un treball autònom per part de l'alumne.

Sistema d'avaluació

L'avaluació constarà de la mitja ponderada de 4 qualificacions, obtingudes a partir dels següents blocs:

BLOC 1: EXAMEN (50%): Es realitzarà 1 prova escrita de la part teòrica, amb preguntes tipus test i de resposta breu.

En cas que no es superi la prova amb un 5, s'haurà de recuperar l'examen suspès (<5) en la segona convocatòria. Per altra banda, els alumnes aprovats tindran opció a pujar nota en la segona convocatòria.

Aquest tipus d'avaluació representarà el 50% de la nota final i s'haurà de superar per fer mitja amb la resta d'activitats i treball.

BLOC 2: Activitats no presencials (15 %):

Activitats i resolució de casos pràctics. La nota es calcularà a partir de la mitja aritmètica obtinguda a partir de les qualificacions obtingudes per l'alumne en les diferents activitats proposades.

BLOC 3: Activitats proposades i desenvolupades a classe que es finalitzaran a casa (15 %)

Activitats i resolució de casos pràctics. La nota es calcularà a partir de la mitja aritmètica obtinguda a partir de les qualificacions obtingudes per l'alumne en les diferents activitats proposades.

BLOC 4: Treball (20%):

Es realitzarà un treball dirigit. Les pautes i el tema seran facilitades pel professor durant el desenvolupament del curs.

En cas que algú s'aculli a l'avaluació alternativa, aquesta consistirà en un examen global a la data establerta pel centre per a l'examen de l'assignatura, que ponderarà un 80% de la qualificació global de l'assignatura així com el lliurament del treball de curs, que ponderarà un 20% de la qualificació global de l'assignatura.