



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

ALIMENTACIÓN Y SALUD

Coordinación: OMS OLIU, GEMMA

Año académico 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	ALIMENTACIÓN Y SALUD			
Código	13125			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	3			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRAULA	TEORIA	
	Número de créditos	1	2	
	Número de grupos	1	1	
Coordinación	OMS OLIU, GEMMA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
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	

Objetivos académicos de la asignatura

- Conocer los componentes y ingredientes de los alimentos que producen un efecto beneficioso sobre la salud de los consumidores y saber sus condiciones de uso en los alimentos
- Saber seleccionar adecuadamente los ingredientes para desarrollar productos destinados a alimentación especial, adaptándose a las necesidades nutricionales del consumidor.
- Conocer las nuevas tendencias en alimentación para crear oportunidades en el desarrollo de alimentos.
- Reconocer la implicación del género en aquellos aspectos de la disciplina que afectan de forma diferente a hombres y mujeres, tanto en aspectos biológicos, sociales como culturales.

Competencias

Básicas

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

Generales

CG1 Capacidad de organización y planificación.

CG2 Capacidad de gestión de la información.

CG3 Capacidad de análisis y síntesis.

CG4 Capacidad crítica y autocrítica.

CG5 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito

profesional.

CG6 Resolución de problemas y toma de decisiones.

CG7 Habilidad para trabajar de forma autónoma.

CG8 Capacidad de 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

Transversales

CT2 Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional.

CT3 Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional.

CT5 Aplicar la perspectiva de género a las tareas propias del ámbito profesional

Específicas

CE1 Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.

CE4 Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores

CE6 Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tendencias en alimentación

Alimentación ecológica y sostenible. Dieta vegetariana y otras formas alternativas de alimentación. Atención al etiquetado. Nutrigenómica y nutrición personalizada.

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales:

Compuestos bioactivos en los alimentos. Metodologías para aumentar su cantidad y/o biodisponibilidad en los alimentos. Alimentos funcionales. Legislación sobre declaraciones nutricionales y propiedades saludables.

Alimentación especial:

Definición. Características. Marco legal. Alimentos destinados a grupos especiales de población y destinados a una alimentación especial.

Ejes metodológicos de la asignatura

Clases magistrales

Éstas se realizarán con todos los alumnos. Tienen como finalidad dar una visión general de los contenidos educativos relacionados con los conocimientos específicos de la asignatura, destacando aquellos aspectos que se

relacionan con la adquisición de competencias.

Seminarios

Los seminarios consistirán en actividades en grupo, complementando los contenidos desarrollados en las clases magistrales. En los seminarios presenciales se estimulará la participación y discusión de los alumnos.

Actividades dirigidas no presenciales

Éstas consistirán en la resolución de casos prácticos, búsqueda de información, análisis y discusión de diversos temas. Actividades que se propondrán en el campus virtual con las instrucciones correspondientes y que requerirán un trabajo autónomo por parte del alumno.

Trabajo autónomo

Las diferentes actividades propuestas en la asignatura requerirán un trabajo autónomo por parte del alumno.

Sistema de evaluación

La evaluación constará de la media ponderada de 4 calificaciones, obtenidas a partir de los siguientes bloques:

BLOQUE 1: Examen (50%): Se realizará 1 prueba escrita de la parte teórica, con preguntas tipo test y de respuesta breve.

En caso de que no se supere la prueba con un 5, deberá recuperarse el examen suspendido (<5) en la segunda convocatoria. Por su parte, los alumnos aprobados tendrán opción a subir nota en la segunda convocatoria.

Este tipo de evaluación representará el 50% de la nota final y deberá superarse para hacer media con el resto de actividades, casos prácticos y trabajo.

BLOQUE 2: Actividades no presenciales (15%):

Actividades y resolución de casos prácticos. La nota se calculará a partir de la media aritmética obtenida a partir de las calificaciones obtenidas por el alumno en las distintas actividades propuestas.

BLOQUE 3: Actividades propuestas y desarrolladas en clase que se finalizarán en casa (15%):

Actividades y resolución de casos prácticos. La nota se calculará a partir de la media aritmética obtenida a partir de las calificaciones obtenidas por el alumno en las distintas actividades propuestas.

BLOQUE 4: Trabajo (20%):

Se realizará un trabajo dirigido. Las pautas y el tema serán facilitadas por el profesor durante el desarrollo del curso.

En caso de que alguien se acoja a la evaluación alternativa, ésta consistirá en un examen global en la fecha establecida por el centro para el examen de la asignatura, que ponderará un 80% de la calificación global de la asignatura así como la entrega del trabajo de curso, que ponderará un 20% de la calificación global de la asignatura.