

ALIMENTACIÓN Y SALUD

Módulo fundamental

Materia: Alimentación y Salud (6 ECTS)

Asignaturas:

- **Seguridad Alimentaria (3 ECTS)**
- **Nutrición y Salud (3 ECTS)**

Carácter: Obligatorio

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocer las nuevas tendencias alimentarias y nuevas tecnologías para la obtención de alimentos e ingredientes alimentarios. Así como proporcionar las bases que pueden servir en la educación nutricional de diferentes grupos de población.

CONTENIDOS

Analizar el papel que los nuevos alimentos podrán desempeñar en un futuro y su implicación en la salud.

Realizar el análisis de los errores más frecuentes en temas de alimentación y proporcionar fundamentos teóricos que permitan diseñar, organizar, implementar y evaluar distintas intervenciones de educación nutricional dirigidas a la mejora de los hábitos alimentarios y el estado de la salud de diferentes colectivos

COMPETENCIAS

1.- BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Habrán demostrado una comprensión sistemática dentro de las Ciencias Farmacéuticas y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con las mismas.

CG2 - Serán capaces de realizar un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas de las Ciencias Farmacéuticas.

CG3 - Fomentar el desarrollo de habilidades de comunicación científica a nivel profesional, con la comunidad académica en su conjunto y con la sociedad en general acerca de las Ciencias Farmacéuticas.

CG4 - Serán capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CG11 - Potenciar los contactos de los alumnos y de los investigadores implicados con todo el tejido socio-económico implicado en la profesión farmacéutica, lo que redundaría en un aumento de la calidad de las enseñanzas impartidas a los alumnos, así como en la propia investigación que se efectúa en la Facultad.

2.- TRANSVERSALES

CT1 - Demostrar capacidad de analizar con rigor artículos científicos

CT2 - Demostrar capacidad de escribir y defender informes científicos y técnicos

CT3 - Desarrollar habilidades útiles para la investigación científica

CT5 - Demostrar capacidad de trabajo autónomo y en equipo

3.- ESPECÍFICAS

CE11 - Conocer la situación actual de la relación entre nutrición y mantenimiento de un estado de salud óptimo, así como su importancia en la prevención y control de las enfermedades crónico-degenerativas relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.

CE12 - Adquirir capacidad para desarrollar asesoramiento nutricional y dietético en individuos sanos y enfermos.

CE13 - Conocer los últimos avances y tendencias en el campo de la nutrición para poder diseñar y evaluar intervenciones nutricionales y estrategias de educación nutricional en distintos grupos de población.

CE14 - Conocer y aplicar el método científico a la investigación en nutrición.

CE46 - Conocer en profundidad los sistemas de calidad agroalimentaria, incluyendo los aspectos referentes a la normalización, legislación y análisis, de especial interés para la seguridad y trazabilidad de los alimentos.

CE47 - Adquirir una visión integral de la situación actual de la investigación en la industria alimentaria profundizando en aquellos nuevos desarrollos agroalimentarios (procesos y productos) que sean de especial interés para la salud de los consumidores

ACTIVIDADES A REALIZAR

- Actividades presenciales: enseñanza teórica. Se expondrán claramente los objetivos principales del tema y desarrollarán en detalle los contenidos necesarios para una cabal comprensión de los conocimientos.
- Actividades presenciales: seminarios y casos prácticos. Estas actividades proporcionarán temas de análisis (estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos) o plantearán problemas concretos que se desarrollarán de forma individual o en grupos reducidos.
- Actividades presenciales: Tutorías Las tutorías dirigidas ofrecerán apoyo y asesoramiento personalizado para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal.
- Actividades no presenciales: estudio; elaboración de trabajos individuales o en grupos reducidos, etc.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Se desarrollará una metodología docente mixta, teórico-práctica, que facilite contenidos doctrinales específicos de las Ciencias Farmacéuticas y enseñanza práctica que permita la adquisición de destreza técnica en el laboratorio. El alumno realizará, de manera autónoma, pero tutelada, ejercicios, memorias y seminarios y adquirirá, mediante su defensa pública, habilidad para mostrar, explicar y argumentar puntos de vista científicos relacionados con las Ciencias Farmacéuticas.

1.- La exposición de los contenidos del temario en clases teóricas y en seminarios que permitan la mayor participación de los alumnos para medir su grado de progreso.

2.- Se desarrollarán encuestas y protocolos de asesoramiento nutricional y dietético en individuos tanto sanos como enfermos..

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Sistema integral de evaluación.

De modo general, acorde con el Real Decreto 1125/2003, la evaluación se realizará de manera continua a lo largo de todo el semestre, mediante:

- pruebas objetivas de conocimientos y resolución de ejercicios y casos prácticos
- realización de trabajos y su defensa,
- actitud y participación pertinente del estudiante en todas las actividades formativas y el uso adecuado del Campus Virtual y TICs aplicadas a su materia.