

Facultad de Farmacia

Grado en Farmacia

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Alimentación y Salud (2018 - 2019)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Alimentación y Salud	Código: 249290901
- Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Ciencias de la Salud - Titulación: Grado en Farmacia - Plan de Estudios: 2010 (Publicado en 2011-12-01) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área/s de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública Nutrición y Bromatología Pediatría - Curso: Optativas 4º y 5º - Carácter: Optativa - Duración: Segundo cuatrimestre - Créditos ECTS: 6,0 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Español	

2. Requisitos para cursar la asignatura

Los especificados para el acceso a esta titulación de grado.

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN	
- Grupo: GT1. GP1, GP2, GTU1a, GTU1b, GTU2a, GTU2b - Departamento: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología	
Tutorías Primer cuatrimestre:	
Horario:	Lugar:
M, Mx y J, 12 a 14h	Laboratorio de Bromatología y Nutrición. Facultad de farmacia, 2ª planta

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

M, Mx y J, 12 a 14h

Lugar:

Laboratorio de Bromatología y Nutrición. Facultad de farmacia, 2ª planta

- Teléfono (despacho/tutoría): **679327974**
- Correo electrónico: **bgaldon@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ROBERTO ALVAREZ MARANTE

- Grupo: **GT1,GPA1,GPA2**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Medicina Preventiva y Salud Pública**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

X,J,V 9,00-11,00

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

X,J,V 9,00-11,00

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina Legal y Forense

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **roalva@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: GONZALO BRITO MIRALLES

- Grupo: **GPA1,GPA2**
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

M,J 16,00-19,00

Lugar:

Despacho Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia 2ª planta

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

M,J 16,00-19,00

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **gbrito@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Lugar:

Despacho Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia 2ª planta

Profesor/a: JOSE RAMON CASTRO CONDE

- Grupo: **GT1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina Legal y Forense

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **jcastro@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: MARIA CANDELARIA PADILLA SANCHEZ

- Grupo: **GT1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **mpadilla@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

Profesor/a: HONORIO MIGUEL ARMAS RAMOS

- Grupo: **GT1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **harmas@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ANGEL ANTONIO HERNANDEZ BORGES

- Grupo: **GPA1,GPA2**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

- Teléfono (despacho/tutoría): **636869511**
- Correo electrónico: **ahernanb@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: JOSE CAYETANO RODRIGUEZ LUIS

- Grupo: **GT1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Horario libre

Lugar:

Departamento de Ginecología y Obstetricia, Pediatría,
Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología y Medicina
Legal y Forense

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **jcroluis@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Materias Optativas**

Perfil profesional: **Farmacia**

5. Competencias

Competencias específicas

ce42 - Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

ce43 - Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

ce47 - Conocer y comprender la estructura y función del cuerpo humano, así como los mecanismos generales de la enfermedad, alteraciones moleculares, estructurales y funcionales, expresión sindrómica y herramientas terapéuticas para restaurar la salud.

ce51 - Conocer los fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población, tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.

Orden CIN/2137/2008

cg4 - Diseñar, preparar, suministrar y dispensar medicamentos y otros productos de interés sanitario.

cg9 - Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

cg12 - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.

cg13 - Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional.

cg14 - Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.

cg16 - Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

A) Clases magistrales (30 horas)

Módulo I. Alimentos e ingredientes funcionales (Profesora: Beatriz Rodríguez Galdón)

- 1.- Nuevas tendencias en alimentación (1h)
- 2.- Alimentos funcionales, compuestos bioactivos y nutraceuticos: Conceptos básicos y aspectos legales (2h)
- 3.- Ingredientes funcionales: Clasificación (1h)
- 4.- Microorganismos beneficiosos: Probióticos (2h)
- 5.- Ingredientes de naturaleza glucídica: Fibras alimentarias y fructooligosacáridos (2h)
- 6.- Ingredientes de naturaleza lipídica: Fitosteroles (2h)
- 7.- Ingredientes de naturaleza proteica: Péptidos bioactivos (2h)

Módulo II. Higiene y Seguridad alimentaria (Profesor: Roberto Álvarez Marante; 675548427; roberto@celgan.com)

- 8.- Introducción a la higiene y seguridad alimentaria (2h)
- 9.- Gestión de la calidad (1h)
- 10.- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) (2h)
- 11.- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) (2h)
- 12.- Riesgos biológicos, químicos y físicos asociados al consumo de los alimentos (2h)

- 13.- Gestión Medioambiental en las empresas alimentarias (1h)
- 14.- Aspectos Legislativos en higiene y seguridad alimentaria (2h)

Módulo III. Alimentación infantil (Profesor coordinador M^a Candelaria Padilla Sánchez;mpadilla@ull.es;mcpadillasanchez@gmail.com)

- 15.- Introducción a la alimentación infantil (1h). Profesor: M^a Candelaria Padilla Sánchez
- 16.- Alimentación del lactante y primera infancia (1h). Profesor: M^a Candelaria Padilla Sánchez
- 17.- Alimentación del niño diabético y situaciones de riesgo cardiovascular por hipercolesterolemia (1h). Profesor: M^a Candelaria Padilla Sánchez
- 18.- Alergia e intolerancia alimenticia en la infancia (1h). Profesor: Honorio de Armas Ramos
- 19.- Nutrición del niño prematuro y en situaciones especiales (1h). Profesora: M^a Candelaria Padilla Sánchez
- 20.- Alimentación en enfermedades metabólicas (1h). Profesor: José Ramón Castro Conde

B) Seminarios (10 horas)

Profesor coordinador: Roberto Álvarez Marante

- 1.- Sistemas de pre-requisitos (1h). Profesor: Roberto Álvarez Marante
- 2.- APPCC (1h). Profesor: Roberto Álvarez Marante
- 3.- ISO 22000, 2005 (1h). Profesor: Roberto Álvarez Marante
- 4.- Certificación IFS (1h). Profesor: Roberto Álvarez Marante

Profesor coordinador: Beatriz Rodríguez Galdón

- 1.- Organismos Modificados Genéticamente (OMG). Ventajas e inconvenientes (1h). Profesor: Gonzalo Brito Miralles
- 2.- Suplementos alimentarios y productos nutracéuticos. Aspectos legales (2h). Profesor: Gonzalo Brito Miralles
- 3.- Microflora y probióticos. Estado actual (1h). Profesor: Beatriz Rodríguez Galdón

Profesor coordinador: M^a Candelaria Padilla Sánchez

- 1.- Evaluación del estado nutricional (2h).
- 2.- Taller de nutrición con casos prácticos (2h).

C) Exposición temas por grupos de alumnos (9 horas)

Profesor: Roberto Álvarez Marante (4 horas)

Temas propuestos a elegir por los alumnos para exposición:

- Presencia de acrilamida
- Dioxinas y furanos en alimentos
- Alérgenos en alimentos. Legislación europea y etiquetado nutricional
- Biotoxinas de origen marino
- Brotes alimentarios por E. coli serotipo O157:H7 y O104:H4
- Listeria monocytogenes en alimentos
- Sistemas de vigilancia y alerta en seguridad alimentaria
- Micotoxinas en alimentos

Profesor: Beatriz Rodríguez Galdón (3 horas)

Temas propuestos a elegir por los alumnos para exposición:

- Proteínas lácteas y fosfolípidos lácteos como componentes funcionales
- Productos funcionales de la avena
- Productos funcionales de cítricos y uva.
- El vino tinto como alimento funcional
- Soja (Proteínas y isoflavonas)

Compuestos azufrados (glucosinolatos de crucíferas, productos aliáceos)
Efectos saludables de ginseng, equinacea, espinillo amarillo, aloe
Suplementos dietéticos y bebidas para deportistas

Profesor: José Rodríguez Luis (2 horas)

Temas propuestos a elegir por los alumnos para exposición:

Lactancia materna

Lactancia artificial

Alimentación alternativa (vegetariana)

Probióticos, prebióticos y simbióticos en la alimentación infantil

D) Tutorías (1 hora). Profesor/a: Beatriz Rodríguez Galdón

E) Visita externa (opcional)

Profesor/a: Roberto Álvarez Marante y Beatriz Rodríguez Galdón

1.- Visita tutorizada a una empresa de alimentación --- (5h)

Actividades a desarrollar en otro idioma

Preparación de trabajos a partir de artículos escritos en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

Se incluirán: clases magistrales, seminarios, tutorías, preparación exposición de temas y opcionalmente visitas externas tutorizadas. En las clases magistrales se expondrán los contenidos básicos de la asignatura. En los seminarios, los estudiantes trabajarán sobre temas de actualidad más o menos generales (de interés para la sociedad) relacionados con el programa, propuestos con antelación, intentando o fomentando la discusión sobre los mismos. La hora de tutorías se dedicará a dudas que se hayan planteado. A los alumnos se les dará una colección de temas que deben elegir para su exposición (una hora cada grupo) en clase en grupos entre 3-6 alumnos. Se realizará una visita guiada y opcional tutorizada, dependiendo del número de alumnos matriculados, en una empresa alimentaria para explicar "in situ" aspectos prácticos sobre seguridad alimentaria.

La asignatura no participa en el Programa de Actividad Docente On line

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30,00	0,00	30,0	[cg4], [cg9], [cg12], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]

Realización de seminarios u otras actividades complementarias	10,00	20,00	30,0	[cg4], [cg9], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	50,00	50,0	[cg4], [cg9], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	10,00	10,0	[cg4], [cg9], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Realización de exámenes	5,00	0,00	5,0	[cg4], [cg9], [cg12], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Asistencia a tutorías	1,00	5,00	6,0	[cg4], [cg9], [cg12], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Realización de exposición de temas por parte de los alumnos	9,00	0,00	9,0	[cg4], [cg9], [cg12], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]
Visita externa	5,00	5,00	10,0	[ce51]
Total horas	60.0	90.0	150.0	
Total ECTS			6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Módulo I. Medicina Preventiva y Salud Pública

PIÉDROLA G (2008). Medicina Preventiva y Salud Pública. Ed. Elsevier Masson. Barcelona.

Comisión del Codex Alimentarius (2009). Higiene de los Alimentos, textos básicos. 4ª ed. FAO/OMS. Roma.

Comisión del Codex Alimentarius (2012). Prevención y Reducción de la Contaminación de los Alimentos y Piensos. FAO/OMS. Roma. (
[http://www](http://www.codexalimentarius.org)

[. codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)).

Módulo II. Nutrición y Bromatología

DÍAZ ROMERO C. (2012). Fundamentos de nutrición. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Laguna

GIBSON G.R., WILLIAMS C.M. (2000). Functional foods - Concept to product. Ed. Woodhead. Cambridge

JUÁREZ, M., OLANO, A., MORAIS, F. (2005). Alimentos funcionales. Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. Rumagraf. Madrid.

Módulo III. Pediatría

BALLABRIGA A, CARRASCOSA A. Nutrición en la adolescencia. En: BALLABRIGA A, CARRASCOSA A, eds. Nutrición en la infancia y adolescencia, 3ªed. Madrid: Ergón, 2006; 525-71

MORENO AZNAR LA, RODRÍGUEZ MARTÍNEZ G, BUENO LOZANO G. Nutrición en la adolescencia. En: Gil Hernández A, ed. Tratado de Nutrición, 2ªed. Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud. Madrid: Editorial Médica Panamericana, 2010; 257-274

MARUGÁN DE MIGUELSANZ J.M, MONASTERIO CORRAL L., PAVÓN BELINCHÓN MP. Alimentación en el adolescente. Protocolos de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición de la AEP. 2010

RIVERO URGEL M, MORENO AZNAR LA, DALMAU SERRA J, MORENO VILLARES JM, ALIAGA PEREZ A, GARCIA PEREA A, VARELA MOREIRAS G, AVILA TORRES JM. Libro blanco de la nutrición infantil en España. Ed. UNE. 2015.

POZO MACHUCA, REDONDO ROMERO A, GANCEDO GARCIA C, BOLIVIA GALIANO V. Tratado de pediatría Extrahospitalaria 2ª edición tomo I, SEPEAP. Ed Ergon. 2011.

Bibliografía Complementaria

Módulo I. Medicina Preventiva y Salud Pública

LIGHTFOOT NF, MAIER EA (2002). Análisis Microbiológico de Alimentos y Aguas, Directrices para el Aseguramiento de la Calidad. Ed. Acribia. Zaragoza.

PASCUAL ANDERSON MR (2005). Enfermedades de Origen Alimentario, Prevención. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

GARCÍA FAJARDO I (2009). Alimentos Seguros, Guía Básica sobre Seguridad Alimentaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

Módulo II. Nutrición y Bromatología

DÍAZ ROMERO C. (2016). Nutrición en estados fisiológicos y patológicos. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Laguna

MAZZA G. (2000). Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado. Ed. Acribia. Zaragoza

Módulo III. Pediatría

BERHRMAN, KLIEGMAN, JENSON, STANTON. Nelson 18ª edición: Tratado de Pediatría. ELSEVIER S. A. Madrid 2008.

GUIA PEDIÁTRICA DE LA ALIMENTACIÓN. Pautas de alimentación y actividad física de 0 a 18 años. Programa de intervención para la prevención de la obesidad infantil (PIPO). Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias 2011.

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

Por norma general en todas las asignaturas, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre o del curso con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (BOC nº 11, 19 de enero de 2016).

Para superar la asignatura será imprescindible realizar la exposición oral de un tema que se elegirá dentro de los temas propuestos, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se Comentaré posteriormente.

- Criterios de asistencia a las actividades docentes.

El estudiante deberá asistir obligatoriamente, al 100% de las clases de seminarios, exposiciones y tutorías. Se perderá el derecho a la evaluación continua si no se cumple este criterio de asistencia. Se recomienda la asistencia a las clases teóricas.

- Criterios para la prueba final:

El estudiante deberá obtener una calificación mínima equivalente al 35% de la puntuación máxima del examen final para que se le tenga en cuenta el resto de las actividades evaluables. En esta prueba final se valorarán los conocimientos teóricos impartidos en las clases magistrales y representarán el 60% de la nota final. Se hará mediante un exámenes tipo test (20-25 preguntas de cada uno de los módulos I y II y 15 preguntas del módulo III; cuatro respuestas por pregunta siendo sólo una correcta). Módulo I. Alimentos e ingredientes funcionales; Módulo II. Higiene y Seguridad alimentaria; y Módulo III. Alimentación infantil.

La fecha del tercer examen parcial coincidirá con el examen final. La superación de los exámenes parciales (si se obtiene una puntuación igual o superior a 5, sobre un máximo de 10) eximirá al estudiante de la parte/s correspondiente/s en el examen final.

- Otras actividades evaluables (40%).

Valoración de los conocimientos impartidos en las clases de seminarios (15%). Se evaluarán cada uno de los seminarios o grupos de seminarios asociados a las áreas de conocimiento por separado. El tipo de evaluación es variable dependiendo del seminario o grupos de seminarios que se evalúen (informes o trabajos cortos, test sencillos, respuesta a preguntas orales o por escrito y actitud, interés atención demostrada).

Exposición de temas (25%).

Se evaluará, de forma individual, la claridad de la exposición oral, así como las respuestas a preguntas y discusión, de un tema elegido y desarrollado por grupos de estudiantes, dentro de algunos temas propuestos por los profesores.

Si el estudiante no cumple los requisitos mínimos para acceder a la modalidad de evaluación continua, deberá superar una EVALUACIÓN ALTERNATIVA, que verifique si ha alcanzado las competencias y resultados de aprendizaje, y que consistirá en las siguientes pruebas que se realizarán de forma consecutiva y por este orden, siendo necesario la superación de cada una de las pruebas para pasar a la siguiente:

a) Examen tipo test sobre la materia del programa de todos los temas explicada en las sesiones de clases magistrales y seminarios (20-25 preguntas de los módulos I y II y 15 preguntas del módulo III); cada pregunta tiene sólo una respuesta correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá un punto y las preguntas erróneas restarán 0,5 puntos. El examen será calificado sobre un máximo de 10 puntos (será superado cuando se obtenga una puntuación de 5) y la nota obtenida representará el 40% de la calificación final de la asignatura.

b) Examen escrito constituido por 5 preguntas relativas al programa de la asignatura. Será calificado con un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. La nota obtenida representará un 20% de la calificación final.

c) Examen constituido por 10 preguntas relativas a los temas impartidos por los estudiantes en clase en el curso. La nota obtenida se calificará sobre un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 15% de la calificación final.

d) Exposición oral (10-15 minutos) de un tema, o parte del mismo, elegido por el estudiante dentro de los temas propuestos para exposición. Se valorará capacidad para transmitir conocimiento exposición, respuesta a preguntas y discusión. La nota obtenida se calificará sobre 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 25% de la calificación final.

El estudiante que opte por la modalidad de evaluación alternativa, deberá solicitarlo por escrito al/la coordinador/a de la asignatura al menos 10 días antes de la convocatoria correspondiente.

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[cg4], [cg9], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]	Exámenes parciales (correspondientes a los módulos) de 15-25 preguntas tipo test con 4 respuestas, solo una correcta	60 %
Pruebas de respuesta corta	[cg4], [cg9], [cg13], [cg14], [cg16]	Evaluación variable módulo II (respuesta a preguntas orales)	10 %
Trabajos y proyectos	[cg12], [cg16]	Evaluación del trabajo y las exposiciones orales	25 %
Escala de actitudes	[cg4], [cg9], [cg12], [cg13], [cg14], [cg16], [ce42], [ce43], [ce47], [ce51]	Participación regular en todas las actividades de la asignatura	5 %

10. Resultados de Aprendizaje

Al finalizar el aprendizaje de la asignatura, se espera que el estudiante sea capaz de:

Reconocer y aplicar la importancia de la higiene y seguridad de los alimentos en la salud individual y colectiva de la población

Identificar los principales peligros asociados a los alimentos y los pasos a seguir para la investigación de un brote de origen alimentario

Aplicar la higiene alimentaria y los códigos de práctica de buena elaboración de la industria alimentaria, como medidas de protección de prevención de la salud del consumidor

Desarrollar un juicio crítico para informar sobre el uso correcto de alimentos funcionales y productos nutracéuticos dentro del contexto de la dieta equilibrada y estilo de vida sano

Interpretar y comprender las propiedades saludables, uso razonable y seguridad de los alimentos funcionales

Interpretar y aplicar la legislación sobre alimentos funcionales y productos nutracéuticos

Describir las bases de la alimentación infantil y tipos de alimentos usados, particularmente las fórmulas infantiles tanto para niños sanos como para niños en situaciones fisiológicas especiales

Desarrollar capacidades y habilidades para trabajar en equipo, así como para la comunicación oral y escrita de conocimiento, debate y discusión de los mismos

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	1,2	M1 (2 horas) 1-S1	3.00	5.00	8.00
Semana 2:	2,3	M1 (2 horas) 1-S2	2.00	4.00	6.00
Semana 3:	4,5	M1 (3 horas) 2-S1 2-S2	4.00	8.00	12.00
Semana 4:	6	M1 (2 horas) 3-S1	3.00	6.00	9.00
Semana 5:	7	M1 (2 horas) 3-S2 4-S1 4-S2	3.00	6.00	9.00
Semana 6:	8,9	M1 (2 horas) 5-S1 5-S2 6-S1 Evaluación	6.00	8.00	14.00
Semana 7:	9	M1 (1 hora) 6-S2	1.00	2.00	3.00
Semana 8:	10,11	M1 (2 horas) 7-S1 7-S2	3.00	6.00	9.00
Semana 9:	11,12	M1 (2 horas) 8-S1 8-S2	3.00	6.00	9.00
Semana 10:	12,13	M1 (2 horas) 9-S1 9-S2	3.00	6.00	9.00
Semana 11:	13,14	M1 (2 horas) 10-S1 10-S2	3.00	6.00	9.00
Semana 12:	15	M1 (2 horas) EXP 1 (1 hora) EXP 2 (1 hora) Evaluación	6.00	6.00	12.00

Semana 13:	16,17	M1 (2 horas) EXP 3 (1 hora) EXP 4 (1 hora)	4.00	6.00	10.00
Semana 14:	18,19	M1 (2 horas) EXP 5 (1 hora) EXP 6 (1 hora)	4.00	6.00	10.00
Semana 15:	20,21	M1 (2 horas)	2.00	4.00	6.00
Semana 16 a 18:	Visitas externas Evaluación	EXP 7 (1 hora) EXP 8 (1 hora) EXP 9 (1 hora) T1a, T1b, T2a, T2b Evaluación	10.00	5.00	15.00
Total			60.00	90.00	150.00