

Facultad de Farmacia

Grado en Farmacia

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Alimentación y Salud
(2022 - 2023)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Alimentación y Salud	Código: 249290901
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Facultad de Farmacia- Lugar de impartición: Facultad de Farmacia- Titulación: Grado en Farmacia- Plan de Estudios: 2010 (Publicado en 2011-12-01)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s:<ul style="list-style-type: none">Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y ParasitologíaIngeniería Química y Tecnología Farmacéutica- Área/s de conocimiento:<ul style="list-style-type: none">Medicina Preventiva y Salud PúblicaNutrición y BromatologíaPediatría- 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: ITAHISA MARCELINO RODRÍGUEZ
<ul style="list-style-type: none">- Grupo: GT1
General <ul style="list-style-type: none">- Nombre: ITAHISA- Apellido: MARCELINO RODRÍGUEZ- 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

Contacto - Teléfono 1: - Teléfono 2: - Correo electrónico: imarceli@ull.es - Correo alternativo: imarceli@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						
Profesor/a: JOSE RAMON CASTRO CONDE						
- Grupo: GT1						
General - Nombre: JOSE RAMON - Apellido: CASTRO CONDE - Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología - Área de conocimiento: Pediatría						

Contacto - Teléfono 1: - Teléfono 2: - Correo electrónico: jcastro@ull.es - Correo alternativo: jcastro@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª planta Hospitalización. Servicio de neonatología
Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª Planta HUC
Todo el cuatrimestre		Jueves	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª Planta HUC
Observaciones: Se ruega confirmar cita por correo electrónico para gestionar las asistencias						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª planta Hospitalización. Servicio de neonatología

Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª Planta HUC
Todo el cuatrimestre		Jueves	12:00	14:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	4ª Planta HUC

Observaciones: Se ruega confirmar cita por correo electrónico para gestionar las asistencias

Profesor/a: MARIA CANDELARIA PADILLA SANCHEZ

- Grupo: **GT1, GPA1**

General

- Nombre: **MARIA CANDELARIA**
- Apellido: **PADILLA SANCHEZ**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Contacto

- Teléfono 1: **629625871**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **mpadilla@ull.es**
- Correo alternativo:
- Web: **http://www.campusvirtual.ull.es**

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	08:00	12:30	Sección de Medicina - CS.1A	-1
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:05	14:00	Sección de Medicina - CS.1A	

Observaciones: Tutoría Despacho de pediatría en sección de enfermería piso -1. Para rotatorio Los jueves Cs de Tacorontr-Sauzal

Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	08:00	12:30	Sección de Medicina - CS.1A	-1
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:05	14:00	Sección de Medicina - CS.1A	

Observaciones: Despacho de Pediatría En la sección de enfermería piso -1. Los rotatorios los jueves Cs de Tacoronte Sauzal

Profesor/a: ANGEL ANTONIO HERNANDEZ BORGES						
- Grupo: GPA1						
General - Nombre: ANGEL ANTONIO - Apellido: HERNANDEZ BORGES - Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología - Área de conocimiento: Pediatría						
Contacto - Teléfono 1: 636869511 - Teléfono 2: - Correo electrónico: ahernanb@ull.es - Correo alternativo: - Web: http://www.campusvirtual.ull.es						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Viernes	08:00	12:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	Edf. Hospitalización HUC. 4ª planta impar, sección Neonatología
Observaciones: Se recomienda contactar por email para gestionar la hora de tutoría						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho

Todo el cuatrimestre		Viernes	08:00	12:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	Edf. Hospitalización HUC. 4ª planta impar, sección Neonatología
Observaciones:						

Profesor/a: PEDRO AMADEO FUSTER JORGE						
- Grupo: GT1						
General						
- Nombre: PEDRO AMADEO						
- Apellido: FUSTER JORGE						
- Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología						
- Área de conocimiento: Pediatría						
Contacto						
- Teléfono 1:						
- Teléfono 2:						
- Correo electrónico: pefuster@ull.es						
- Correo alternativo:						
- Web: http://www.campusvirtual.ull.es						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	12:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	
Observaciones: se recomienda cita previa por correo						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho

Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	12:00	Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	
Todo el cuatrimestre		Lunes			Hospital Universitario de Canarias - Edificio de Consultas Externas - EX.HUC.CE	

Observaciones: se recomienda cita previa por correo

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

Módulo I. Alimentos e ingredientes funcionales.

- Nuevas tendencias en alimentación
- Alimentos funcionales, compuestos bioactivos y nutraceuticos: Conceptos básicos y aspectos legales
- Ingredientes funcionales: Clasificación
- Microorganismos beneficiosos: Probióticos
- Ingredientes de naturaleza glucídica: Fibras alimentarias y fructooligosacáridos
- Ingredientes de naturaleza lipídica: Fitosteroles
- Ingredientes de naturaleza proteica: Péptidos bioactivos

Módulo II. Higiene y Seguridad alimentaria.

- Introducción a la higiene y seguridad alimentaria
- Gestión de la calidad
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- Riesgos biológicos, químicos y físicos asociados al consumo de los alimentos
- Gestión Medioambiental en las empresas alimentarias
- Aspectos Legislativos en higiene y seguridad alimentaria
- Composición corporal y estilo de vida

Módulo III. Alimentación infantil.

- Introducción a la alimentación infantil
- Alimentación del lactante y primera infancia
- Alimentación del niño diabético y situaciones de riesgo cardiovascular por hipercolesterolemia
- Alergia e intolerancia alimenticia en la infancia
- Nutrición del niño prematuro y en situaciones especiales
- Alimentación en enfermedades metabólicas

B) Seminarios

- Organismos Modificados Genéticamente (OMG). Ventajas e inconvenientes
- Suplementos alimentarios y productos nutraceuticos. Aspectos legales
- Microflora y probióticos. Estado actual
- Sistemas de pre-requisitos
- APPCC

- Etiquetado nutricional
- Evaluación del estado nutricional
- Taller de nutrición con casos prácticos

C) Exposiciones

Los alumnos realizarán un trabajo documental sobre un tema sensible de realizar un programa de promoción de la salud y posteriormente procederán a exponerlo a sus compañeros.

D) Tutorías formativas

- *Tips* sobre presentaciones y exposiciones orales
- Comunicaciones científicas

Actividades a desarrollar en otro idioma

La asignatura tiene 1,5 créditos ECTS que se desarrollarán mediante la preparación de trabajos a partir de artículos escritos en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado

Aplica el Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado (MECA - ULL)

Descripción

Esta asignatura se basará en la medida de lo posible en metodologías flexibles y colaborativas de aprendizaje, centrando algunas actividades en el aprendizaje basado en problemas y casos prácticos a resolver. En algunos casos se aplicará la metodología de flipped learning o clase invertida. Algunas sesiones se podrán desarrollar online, por lo que es necesario que el alumnado disponga de los medios necesarios. Tanto en la clase invertida como la clase online, se indicarán con antelación dentro de la programación del alumnado.

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. Las horas de tutorías se dedicarán a la comunicación de temas transversales y de interés para la adquisición de competencias. Para la exposición, los alumnos deberán de detectar temas de interés para la promoción de la salud y realizar un trabajo documental y posterior exposición en grupos de 5 personas aproximadamente. 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.

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	[cg12], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	10,00	20,00	30,0	[cg16], [cg14], [cg13], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	50,00	50,0	[cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	10,00	10,0	[cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Realización de exámenes	5,00	0,00	5,0	[cg16], [cg14], [cg13], [cg12], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Asistencia a tutorías	1,00	5,00	6,0	[cg16], [cg14], [cg13], [cg12], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Visita externa	5,00	5,00	10,0	[ce51]
Realización de exposición de temas por parte de los alumnos	9,00	0,00	9,0	[cg16], [cg14], [cg13], [cg12], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
		Total ECTS	6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Módulo I. Nutrición y Bromatología

Díaz Romero C. (2012). Fundamentos de nutrición. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Laguna

Módulo II. Medicina Preventiva y Salud Pública

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

Módulo III. Pediatría

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.

Bibliografía Complementaria

Módulo I. Nutrición y Bromatología

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.

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 II. Medicina Preventiva y Salud Pública

Piédrola Gil (2015). 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.

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 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

Gomez Fernández Vegue M. Comité de lactancia materna y comité de nutrición de la Asociación Española de Pediatría. Recomendaciones de la AEP sobre Alimentación complementaria. 9 noviembre de 2018

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

Pozo Machuca, Redondo Romero A, Gancedo Garcia C, Bolivia Galiano V. Tratado de pediatría Extrahospitalaria 2ª edición tomo I, SEPEAP. Ed Ergon. 2011.

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

EVALUACIÓN CONTINUA

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo 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 (Boletín Oficial de la Universidad de La Laguna: 23 de junio de 2022, Num. 36).

Para superar la asignatura será imprescindible realizar un trabajo documental y posterior exposición de un trabajo dedicado a la promoción de la salud, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se comentará posteriormente.

- Criterios de asistencia a las actividades docentes. El estudiante deberá asistir obligatoriamente, al 80% 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 evaluación final. Se planteará al alumnado exámenes tipo test de 4 respuestas con sólo una verdadera (por cada 4 respuestas incorrectas se anula 1 correcta). El estudiante deberá obtener una calificación mínima equivalente al 35% de la puntuación máxima del examen para que se le tenga en cuenta el resto de las actividades evaluables, y se realice la media con el otras evaluaciones si las hubiera.
- Otras actividades evaluables. Valoración de los conocimientos impartidos, así como la asistencia, en las clases de seminarios. 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 profesorado que evalúe (informes o trabajos cortos, test sencillos, respuesta a preguntas orales o por escrito y actitud, interés atención demostrada).
- Exposición de temas. 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. También se tendrá en cuenta como valoración adicional la asistencia.

Si el estudiante no cumple los requisitos mínimos para acceder a la modalidad de evaluación continua, deberá superar una **EVALUACIÓN ÚNICA**, 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:

1. Examen tipo test sobre la materia del programa de todos los temas explicada en las sesiones de clases magistrales y seminarios; cada pregunta tiene sólo una respuesta correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá un punto y las preguntas erróneas restarán 0,25 puntos. El examen será calificado sobre un máximo de 10 puntos (será superado cuando se obtenga una puntuación de 4) y la nota obtenida representará el 40% de la calificación final de la asignatura.
2. 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.
3. 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.
4. 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 única, deberá solicitarlo mediante el procedimiento recogido en el REC durante el primer mes del curso.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[cg16], [cg14], [cg13], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]	Exámenes con preguntas tipo test con 4 respuestas, solo una correcta	30,00 %
Trabajos y proyectos	[cg16], [cg12]	Evaluación del trabajo y las exposiciones orales	40,00 %
Escalas de actitudes	[cg16], [cg14], [cg13], [cg12], [cg9], [cg4], [ce51], [ce47], [ce43], [ce42]	Participación regular en todas las actividades de la asignatura	20,00 %
Técnicas de observación	[cg16], [cg12], [ce51], [ce43]	Participación opcional de una visita externa	10,00 %

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

El cronograma puede variar según necesidades de la asignatura.

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	1,2, 3 y 4	Teoría (4 horas)	4.00	6.00	10.00
Semana 2:	5, 6	Teoría (4 horas) Seminario (1 hora)	5.00	7.50	12.50
Semana 3:	7	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	4.50	7.50
Semana 4:	8	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 5:	9	Teoría (3 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	4.00	6.00	10.00
Semana 6:	10	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	4.50	7.50
Semana 7:	11	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	4.50	7.50
Semana 8:	12	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 9:	13	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 10:	14 y 15	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa. Entrega trabajos documentales. Evaluación formativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 11:	16 y 17	Teoría (2 horas) Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 12:	18, 19 y 20	Teoría (3 horas) Visita	7.00	4.50	11.50
Semana 13:	Exposiciones	Exposiciones (3 horas). Actividad evaluativa.	3.00	7.50	10.50

Semana 14:	Exposiciones y tutorías formativas	Exposiciones (6 horas) Tutorías formativas (2 horas)	8.00	10.00	18.00
Semana 15:	Evaluación	Evaluación final.	5.00	5.00	10.00
Total			60.00	90.00	150.00