

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Nuevos Alimentos
(2025 - 2026)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Nuevos Alimentos	Código: 899594901
<ul style="list-style-type: none"> - Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Farmacia - Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética - Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área/s de conocimiento: Nutrición y Bromatología - Curso: 4 - Carácter: Optativa - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 3,0 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Castellano 	

2. Requisitos de matrícula y calificación

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: MARÍA ANTONIETA QUISPE RICALDE
- Grupo: 1, PA101
<p>General</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre: MARÍA ANTONIETA - Apellido: QUISPE RICALDE - Departamento: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología
<p>Contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teléfono 1: 922316502 Ext 6010 - Teléfono 2: - Correo electrónico: maquispe@ull.es - Correo alternativo: maquispe@ull.edu.es - Web: https://www.campusvirtual.ull.es/
Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	08:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y bromatología
Todo el cuatrimestre		Jueves	08:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y bromatología

Observaciones:

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	08:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y bromatología
Todo el cuatrimestre		Jueves	08:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y bromatología

Observaciones:

Profesor/a: BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN

- Grupo:

General

- Nombre: **BEATRIZ**
- Apellido: **RODRÍGUEZ GALDÓN**
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Contacto

- Teléfono 1: **922316502 ext 6010**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **bgaldon@ull.es**
- Correo alternativo: **bgaldon@ull.edu.es**
- Web: **http://www.campusvirtual.ull.es**

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
09-09-2025	24-07-2026	Martes	08:00	10:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D

09-09-2025	24-07-2026	Miércoles	10:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D
09-09-2025	24-07-2026	Jueves	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D

Observaciones: Web de reserva de tutorías: <https://calendar.app.google/AoL5bHH7fF2mnKZX9> Se puede reservar con un mes de antelación

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
09-09-2025	24-07-2026	Martes	08:00	10:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D
09-09-2025	24-07-2026	Miércoles	10:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D
09-09-2025	24-07-2026	Jueves	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	pasillo D

Observaciones: Web de reserva de tutorías: <https://calendar.app.google/AoL5bHH7fF2mnKZX9> Se puede reservar con un mes de antelación

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura:

Perfil profesional: **Dietista-Nutricionista**

5. Competencias

Generales

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición,

alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Específicas

CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Modulo teórico:

Tema 1. Nuevas tendencias en alimentación.

Tema 2. Alimentos funcionales, compuestos bioactivos, nutraceuticos y complementos alimenticios.

Tema 3. Ingredientes funcionales. Funciones diana de los alimentos y componentes alimentarios funcionales.

Tema 4. Microorganismos beneficiosos: Probióticos.

Tema 5. Componentes funcionales de naturaleza glucídica.

Tema 6. Componentes funcionales de naturaleza lipídica.

Tema 7. Componentes funcionales de naturaleza proteica.

Seminarios:

Plantas silvestres comestibles

Nixtamalización

Fermentos

Exposiciones: Exposición en grupo de temas relacionados con las clases teóricas

Temas propuestos para exposición, en grupos de 5 alumnos/as.

- 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, espino amarillo, aloe

Actividades a desarrollar en otro idioma

-En esta asignatura se imparten 0.4 ECTS 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)

Aprendizaje cooperativo

Descripción

Clases Magistrales: Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos.

Seminarios/Resolución de problemas: Aplicación de conocimientos del programa teórico con la finalidad de solucionar situaciones concretas.

Exposición oral del estudiante: El estudiante presenta ante el/la profesor/a y sus compañeros/as de trabajo, tema o informe relacionado con el programa de la asignatura.

Estudio y trabajo en grupo: Preparación de seminarios, lecturas, investigaciones, trabajos, memorias, etc., para exponer o entregar en las clases teóricas. Se incluye la preparación de ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, obtención de datos, análisis, etc.

Así como el estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, prácticas, seminarios, etc. (estudiar para exámenes, trabajo en bibliotecas, lecturas complementarias, hacer problemas y ejercicios, etc.

Estudio y trabajo individual: las mismas actividades que la anterior pero realizadas de forma individual

Se permite el uso responsable de programas de inteligencia artificial en la elaboración de los temas de exposición. Si se hace uso de alguno de los programas existentes con IA deberá indicarse en el trabajo correspondiente. En caso de fenómenos meteorológicos adversos, se tomarán medidas alineadas con los Planes Específicos de Actuación de la Universidad: Si se declara nivel 3 (naranja) o 4 (rojo), se suspenderán las actividades docentes presenciales, activándose la docencia virtual a través del enlace disponible en el aula virtual de la asignatura. Las evaluaciones o actividades prácticas afectadas serán reprogramadas según los criterios establecidos por la Comisión con competencias en ordenación académica del título.

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	15,00	0,00	15,0	[CG4], [CG29], [CG6], [CG8], [CE22], [CE10], [CE23]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	5,00	0,00	5,0	[CG2], [CG3], [CB1], [CB4], [CB5], [CE7], [CG5], [CE47], [CE52], [CE24], [CE51], [CE53]
Exposición oral del estudiante	8,00	0,00	8,0	[CG5]
Estudio autónomo	0,00	25,00	25,0	[CG3], [CG4], [CB1], [CB4], [CB5], [CG29], [CG6], [CG8], [CE7], [CG5], [CE47], [CE52], [CE22], [CE24], [CE51], [CE53], [CE10], [CE23]
Preparación de problemas, informes u otros trabajos para entregar al profesor	0,00	15,00	15,0	[CG2], [CG4], [CG29], [CG6], [CE52], [CE22], [CE53], [CE10]

Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas u otras actividades en bibliotecas o similar. Preparación de presentación orales, debates o similar	0,00	5,00	5,0	[CG3], [CG4], [CB1], [CB5], [CG29], [CE47], [CE24], [CE51], [CE10]
Evaluación	2,00	0,00	2,0	[CB1], [CG29], [CG8]
Total horas	30,00	45,00	75,00	
Total ECTS			3,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

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.

Bibliografía Complementaria

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

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre 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 36, 23 de junio de 2022, modificado por acuerdos del CGº de 13-07-2022, 8-11-2022 y 31-05-2023).

Las actividades evaluativas que conformán la **evaluación continua** serán las siguientes:

1) Seminarios (25%). Para superar esta actividad no se exige una puntuación mínima, la calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima 2.0 puntos sobre calificación global). La asistencia es obligatoria al 80% de los seminarios. Se evaluarán mediante una prueba objetiva que puede ser examen tipo test, entrega de informes, examen de respuesta corta, etc.

2) Exposiciones (25%). Para superar esta actividad no se exige una puntuación mínima, la calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima 2.5 puntos sobre calificación global). Por equipos de 5-6 estudiantes se elaborará una exposición entre los temas propuestos, cada grupo dispondrá de 45 min de exposición, que será valorada por el gran grupo (10%) y por la profesora (15%). La asistencia a las exposiciones será obligatoria (80%). Se dispondrá de una rúbrica de evaluación en el aula virtual, que contemplará los criterios para la evaluación.

3) Contenidos teóricos (50%): Para superar esta actividad se exige una puntuación mínima del 50% (puntuación máxima 5.0 puntos sobre calificación global). Se realizará una prueba escrita. Será necesario superar este examen para que tengan en cuenta el resto de las actividades evaluables. Si el alumnado no superase el examen de contenido teórico, tendrá la asignatura suspendida en el acta correspondiente, apareciendo como calificación numérica la nota del examen suspendido.

Evaluación única:

El alumnado que opte por esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10, para que el estudiantado pueda optar a la evaluación única deberá comunicarlo a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la asignatura antes de haberse presentado a las actividades cuya ponderación compute el 50% de la evaluación continua.

El/la estudiante realizará las siguientes pruebas. Para superar cada prueba será necesario obtener una puntuación de 5 sobre 10, la nota final será la suma ponderada de cada una de las actividades. En el caso de suspender una de las pruebas, se suspenderá la asignatura, apareciendo en el acta como nota numérica la de la prueba que se haya suspendido.

- Prueba escrita sobre los contenidos teóricos (60%).
- Prueba escrita sobre los seminarios (15%).
- Prueba oral sobre los temas de las exposiciones (25%).

La primera convocatoria de esta asignatura en cada curso académico será mediante evaluación continua, a menos que el alumno o alumna haya optado por la evaluación única. El alumnado que no haya superado la asignatura en la primera convocatoria dispondrá de una segunda, cuya calificación resultará de la evaluación de actividades recuperables dentro de las que conforman la evaluación continua, siempre no haya optado por la evaluación única. La calificación en el acta correspondiente a esta segunda convocatoria será la obtenida en la última de las evaluaciones efectuada.

El alumnado que se encuentre en la quinta o posteriores convocatorias y desee ser evaluado por un Tribunal, deberá presentar una solicitud a través del procedimiento habilitado en la sede electrónica. Dicha solicitud deberá realizarse con una antelación mínima de diez días hábiles antes del comienzo del periodo de exámenes.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
----------------	--------------	-----------	-------------

Pruebas objetivas	[CG3], [CG4], [CB1], [CG29], [CG6], [CG8], [CG5], [CE51], [CE10]	Prueba escrita sobre los contenidos teóricos 50% Prueba sobre seminarios 25%	75,00 %
Trabajos y proyectos	[CG2], [CG3], [CG4], [CB4], [CB5], [CG6], [CG8], [CE7], [CG5], [CE47], [CE52], [CE22], [CE24], [CE53], [CE10], [CE23]	Elaboración de trabajos para exposición 25%	25,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Adquirir conocimientos sobre alimentos funcionales y complementos alimenticios dentro de contexto de la alimentación óptima.
- Conocer los principales funciones diana y clasificar los productos con efectos potencialmente funcionales.
- Conocer los aspectos normativos españoles y europeos relacionados con los alimentos funcionales y complementos alimenticios.
- Clasificar los componentes alimentarios funcionales en función de su naturaleza y estructura química y conocer pormenorizada los principales ingredientes y alimentos funcionales, así como sus efectos saludables consensuados.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

Clases Magistrales: Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos

Seminarios/Resolución de problemas: Aplicación de conocimientos del programa teórico con la finalidad de solucionar situaciones concretas

Exposición oral del estudiante: El estudiante presenta ante el/la profesor/a y sus compañeros/as de trabajo, tema o informe relacionado con el programa de la asignatura.

Estudio y trabajo en grupo: Preparación de seminarios, lecturas, investigaciones, trabajos, memorias, etc., para exponer o entregar en las clases teóricas. Se incluye la preparación de ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, obtención de datos, análisis, etc.

Así como el estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, prácticas, seminarios, etc. (estudiar para exámenes, trabajo en bibliotecas, lecturas complementarias, hacer problemas y ejercicios, etc.

Estudio y trabajo individual: las mismas actividades que la anterior pero realizadas de forma individual.

Primer cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1 ,2 y 3	3 horas presenciales	3.00	3.00	6.00

Semana 2:	Tema 4	2 horas	2.00	2.00	4.00
Semana 3:	Tema 5 Seminario 1	3 horas	3.00	4.00	7.00
Semana 4:	Tema 6	2 horas clase	2.00	2.00	4.00
Semana 5:	Tema 6	2 horas clase	2.00	2.00	4.00
Semana 6:	Tema 7 Preparacion temas exposiciones Seminario 2	1 horas 2 horas	3.00	6.00	9.00
Semana 7:	Tema 7 Preparacion temas exposiciones	2 horas	2.00	2.00	4.00
Semana 8:	Seminario 3 Preparacion temas exposiciones	2 horas 1 hora	2.00	4.00	6.00
Semana 9:	Prueba de seminarios	1 h	1.00	2.00	3.00
Semana 10:	Examen de teoría	1 h	1.00	2.00	3.00
Semana 14:	Exposiciones	8 h	8.00	13.00	21.00
Semana 15:	Evaluación unica		1.00	3.00	4.00
Total			30.00	45.00	75.00