

GUÍA DOCENTE
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS

Alimentos Funcionales Y Nutraceuticos

Número total de créditos ECTS		6
Tipología		Optativa
Organización temporal		Curso 5; Semestre 9 o 10
Idioma		Castellano
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> Estudio de los alimentos funcionales y los nutraceuticos, abordando su definición, clasificación, propiedades y beneficios para la salud. Componentes bioactivos presentes en los alimentos funcionales y su potencial impacto en la prevención y el tratamiento de enfermedades. Mecanismos de acción de los nutrientes y compuestos bioactivos en el organismo y su interacción con los procesos fisiológicos. Regulación de los alimentos funcionales y los nutraceuticos. Introducción a la formulación, producción y comercialización de estos productos y su papel en la promoción de la salud y el bienestar.
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	<p>CC07 Conocer los principios y procedimientos para la determinación analítica de compuestos: técnicas analíticas aplicadas al análisis de agua, alimentos y medio ambiente. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)</p> <p>CC31 Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de enfermedades (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)</p>
	Habilidades y destrezas	<p>HD01 Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir principios activos, fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3 y 5)</p> <p>HD02 Evaluar los efectos terapéuticos y tóxicos de sustancias con actividad farmacológica. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)</p> <p>HD08 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)</p> <p>HD25 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3 y 5)</p>
	Competencias	<p>CP01 Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)</p>
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA		
<ul style="list-style-type: none"> Describir los componentes bioactivos de los alimentos funcionales y sus beneficios para la salud. Analizar los mecanismos de acción de los nutrientes y compuestos bioactivos en el organismo. Evaluar las evidencias científicas detrás de los alimentos funcionales y nutraceuticos. 		

Modalidad Presencial	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas	26	
	Seminarios	2	
	Clases Prácticas	30	
	Prácticas de laboratorio	0	
	Tutorías	12	
	Trabajo Autónomo	76	
	Prueba de evaluación final	4	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación final: prueba o examen	50	50
	Resolución problemas	10	30
	Estudio casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
Total	70	120	