

**Alimentos Funcionales y Nutraceuticos**

<b>Número total de créditos ECTS</b>	6	
<b>Tipología</b>	Obligatoria	
<b>Organización temporal</b>	Curso 3; Semestre 6	
<b>Modalidad</b>	Presencial y Virtual	
<b>Idioma</b>	Castellano	
<b>Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definición y clasificación de alimentos funcionales y nutraceuticos.</li> <li>Propiedades y beneficios para la salud de los alimentos funcionales.</li> <li>Componentes bioactivos en alimentos funcionales.</li> <li>Impacto de alimentos funcionales y nutraceuticos en la prevención y tratamiento de enfermedades.</li> <li>Evaluación y regulación de alimentos funcionales y nutraceuticos.</li> <li>Formulación, producción y comercialización de alimentos funcionales.</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>	<b>Conocimientos y contenidos</b>	CC11 Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. / Know their chemical composition, physicochemical properties, nutritional value, bioavailability, organoleptic characteristics, and the changes they undergo due to technological and culinary processes. ORDEN CIN 730/2009
	<b>Habilidades y destrezas</b>	HD04 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. / Apply Food and Nutrition Sciences to dietetic practice. ORDEN CIN 730/2009
	<b>Competencias</b>	CP05 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. / Provide scientific and technical advice on food products and their development. ORDEN CIN 730/2009
<b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir los componentes bioactivos de los alimentos funcionales y sus beneficios para la salud.</li> <li>Analizar los mecanismos de acción de los nutrientes y compuestos bioactivos en el organismo.</li> <li>Evaluar las evidencias científicas detrás de los alimentos funcionales y nutraceuticos</li> </ul>		

	Actividades formativas	Horas totales	
	<b>Modalidad Presencial</b>	Clases Expositivas	26
Seminarios		2	
Clases prácticas		20	
Prácticas de laboratorio		10	
Tutorías		12	
Trabajo autónomo		76	
Prueba de evaluación final		4	
<b>Total</b>		<b>150</b>	
<b>Sistemas de evaluación</b>		<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50
Resolución de problemas		10	30
Estudio de casos - Proyectos	10	30	
Otras actividades de evaluación continua	0	10	
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>120</b>	

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		13	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		0	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		10	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		0	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
<b>Total</b>		<b>150</b>		
Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO	
Evaluación Final: prueba o examen		50	50	
Resolución de problemas		10	30	
Estudio de casos - Proyectos		10	30	
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>	