



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
NUTRICIÓN HUMANA**

CURSO 2024/25

**GESTIÓN NUTRICIONAL DE LOS
ALIMENTOS****Datos de la asignatura**

Denominación: GESTIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS**Código:** 103221**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

Aplicación de los conocimientos nutricionales al estudio de los alimentos y las necesidades nutricionales del ser humano.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No tiene

Recomendaciones

Es recomendable haber cursa y preferiblemente haber superado la asignatura Nutrición Básica del presente máster u otras con contenidos similares.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Introducción a la alimentación. Pirámide y rueda de alimentos.
- Procesado de alimentos
- Tablas de composición de alimentos
- Necesidades nutritivas. Recomendaciones internacionales
- Valoración de recetas en base a una dieta equilibrada
- Valoración del estado nutritivos de colectividades. Encuestas alimentarias

2. Contenidos prácticos

- Bases de datos nutricionales
- Evaluación nutricional de recetas y encuestas

Bibliografía

- Nutrición y metabolismo, Zaragoza : Acribia, 2006
- Manual de nutrición y metabolismo, Bellido Guerrero, Diego. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2005
- Tratado de nutrición. Madrid : Acción Médica, 2016 (2024)
- Alimentación y nutrición : manual teórico-práctico. Madrid; Buenos Aires : Díaz de Santos, 2005
- Introducción a la nutrición humana. Zaragoza : Acribia, 2005
- Nutrición y alimentación humana. Mataix Verdú, José. Madrid : Ergón, 2002
- Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2000.
- Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid :Recurso en internet, 2007.
- Encyclopedia of Food and Health. Benjamín Caballero, Paul Finglas, Fidel Toldrá. Elsevier-Academic Press, 2016
- Micronutrients: sources, properties and health. A. Betancourt, H. Gaitán, Nova Science Publishers, 2012
- Sports and Energy Drinks. 1st Edition. Volume 10: The Science of Beverages. A. Grumezescu. Academic Press. 2019
- Nutrients in Beverages. 1st Edition. Volume 12: The Science of Beverages. A. Grumezescu. Academic Press. 2019

Metodología

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	30
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje**Conocimientos, competencias y habilidades**

- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CE10 Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas
- CE22 Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana
- CE23 Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud
- CE26 Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana
- CG1 Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva
- CG2 Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas
- CG4 Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	60%
Medios de ejecución práctica	30%
Producciones elaboradas por el estudiantado	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Aclaraciones:

Debe aprobarse tanto los casos y supuestos prácticos, como el examen de la asignatura para superar la misma y que se pueda aplicar las ponderaciones en la evaluación final.

Los casos y supuestos prácticos se desarrollarán en diferentes entornos, por lo que la presentación de los resultados puede realizarse mediante una memoria y/o actividades desarrolladas sobre soportes ofimáticos e Internet.

Los trabajos y proyectos pueden superar el 10% de la evaluación en caso de su excelencia y ésta es una forma de compensar en la calificación problemas puntuales que se deriven de las dificultades personales para adaptarse al formato de evaluación propuesto. En caso de que los trabajos y proyectos no tenga suficiente entidad el 10% se sumará a la ponderación de casos y supuestos prácticos.

Se sumarán 0.5 puntos a la calificación final del examen de la asignatura al alumnado que acuda al 80% de las clases

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Educación de calidad
Igualdad de género

Otro profesorado

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es

Teléfono: 957212001

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).