



AULA DE LA EXPERIENCIA

AULA SEGURA

PROGRAMA ACADÉMICO ASIGNATURA

Curso académico 2020/21

TÍTULO DE LA ASIGNATURA

Bases Científicas para una Alimentación Saludable

1.-DATOS DE IDENTIFICACION DE LA ASIGNATURA

AREA DE CONOCIMIENTO	Nutrición y Bromatología
PROFESORADO	MAIL
M Carmen García Parrilla Ana M Troncoso González José Maria Vega Piqueres M Carmen Vázquez Cueto	mcparrilla@us.es amtroncoso@us.es jmvega@us.es vazquez@us.es
TRIMESTRE	PRIMERO
Nº DE CRÉDITOS TOTALES (Horas)	2.5 créditos ECTS (15 horas)
DURACIÓN DE LA CLASE	1 hora 30 minutos
DÍAS DE LA SEMANA	JUEVES
HORARIO	17.30 h – 19.00 h
Nº MÁXIMO ALUMNOS	40 online

2.-CONTENIDO

En esta asignatura se ofrece un recorrido sobre diversos temas de actualidad en el marco de una alimentación saludable, que van desde recomendaciones para alimentación en tiempos de pandemia hasta el uso de nuevas tecnologías para mejorar los hábitos de vida. Los temas se abordan desde una perspectiva multidisciplinar y divulgativa sin perder el rigor y siempre basándonos en la evidencia científica disponible. Los principios que se muestran pueden ser de gran utilidad en orden a mejorar tanto los conocimientos como la salud.



AULA DE LA EXPERIENCIA

AULA SEGURA

PROGRAMA ACADÉMICO ASIGNATURA

Curso académico 2020/21

3.-DESCRPTORES

Alimentación, nutrición, hábitos saludables, nuevas tecnologías, educación nutricional

4.-PROGRAMA

- Tema 1. Reformulación de alimentos
- Tema 2. Alimentos funcionales
- Tema 3. La fibra alimentaria
- Tema 4. Alimentación en tiempos de la COVID 19
- Tema 5. La glándula tiroides y el control del metabolismo basal
- Tema 6. Las apps como herramientas para la mejora de la alimentación
- Tema 7. Microbioma humano. Efecto de la dieta
- Tema 8. Alergias e intolerancia alimentarias
- Tema 9. Nuevos alimentos. Transgénicos y editados
- Tema 10. Aditivos alimentario



AULA DE LA EXPERIENCIA

AULA SEGURA

PROGRAMA ACADÉMICO ASIGNATURA

Curso académico 2020/21

5.-BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Carbajal A. Manual de Nutrición y Dietética. Universidad Complutense de Madrid. 2013 [acceso: dd/mm/aaaa]. Disponible en: <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/manual-de-nutricion> y en E-prints: <http://eprints.ucm.es/22755/>
- Díaz Fajardo, I. Alimentos seguros: Guía básica sobre Seguridad Alimentaria. Ed. Díaz de Santos, 2011
- Gil A. dir., Ruiz M.D. coord. Tratado de Nutrición. Tomo II: composición y calidad nutritiva de los alimentos. 3ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- El libro Blanco de la Nutrición en España. Ed. Fundación Española de Nutrición, 2013 http://www.fesnad.org/pdf/Libro_Blanco_FEN_2013.pdf
- Ortega, R.M., Requejo, A. NUTRIGUIA. Manual de nutrición clínica 2ª ed Madrid: Médica Panamericana; 2019.
- Tortora, G.J., Derrickson B. Principios de Anatomía y Fisiología 15ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2018. ISBN9786078546114
- Vigar, J. y Vega, J.M. ALIMENTOS DEL FUTURO. ALTERNATIVOS, TRANSGÉNICOS Y EDITADOS. Segunda Edición revisada y ampliada. Editorial Universidad de Sevilla. 2020. ISBN: 978-84-472-2960-4

6.-METODOLOGÍA

Las distintas asignaturas que integran la oferta académica “**AULA SEGURA**”, basarán su enseñanza-aprendizaje en actividades formativas que se desarrollarán desde una metodología constructivista basada en la experiencia participativa y aplicada, centrada en el trabajo del estudiante (telemática o presencialmente, en su caso). Las clases serán teórico-prácticas, y versarán sobre los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos.

Tales actividades formativas propuestas se desarrollarán en la hora y media de clase que tiene cada asignatura. El tiempo dedicado a cada una de las actividades será el que cada profesor/a estime oportuno, siendo aconsejable que se reparta proporcionalmente entre teoría, práctica y la participación de los alumnos que asistan telemática o presencialmente, en su caso.



AULA DE LA EXPERIENCIA

AULA SEGURA

PROGRAMA ACADÉMICO ASIGNATURA

Curso académico 2020/21

7.-EVALUACIÓN

a) **La evaluación será continua y global**

b) **Los elementos de evaluación serán:**

- La asistencia obligatoria a clase (aun siendo online, la propia aplicación la controla desde que el alumno accede a cada sesión), se exige que al menos sea del 80% de las sesiones. Si esto no ocurriera por alguna causa debidamente justificada, las faltas a clase se recuperarán con la realización de alguna actividad complementaria, tutorizada por el profesorado de la asignatura.
- La realización de trabajos optativos.

c) **La calificación de cada trabajo dependerá de los siguientes criterios:**

- Claridad y presentación (se valorará la facilidad de lectura y la buena organización, siguiendo las pautas de valoración que se utilizan en el análisis de cualquier hecho social: descripción, explicación e interpretación)
- Calidad y profundidad de las ideas propias o, en su caso, del grupo.
- Calidad, profundidad y coherencia de los argumentos utilizados en la justificación de todo razonamiento tanto a nivel individual como en grupo.
- Presentación del trabajo en clase.

8.-COMPROMISO DE DOCENCIA VIRTUAL

El personal docente relacionado en el apartado PROFESORADO se compromete y acepta impartir docencia virtual por medio de las plataformas docentes de la Universidad de Sevilla.

En el supuesto de que se produjera la vuelta a la presencialidad de las clases, se compromete a impartir la docencia en las aulas del Centro Internacional, siempre que las medidas sanitarias y las autoridades académicas lo permitan.