

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

| | |
|-------------|-------------------|
| Titulación: | Grado en Farmacia |
|-------------|-------------------|

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Rama de Conocimiento: | Ciencias de la Salud |
|-----------------------|----------------------|

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Facultad/Escuela: | Ciencias Experimentales |
|-------------------|-------------------------|

| | |
|-------------|--------------|
| Asignatura: | Bromatología |
|-------------|--------------|

| | |
|-------|-------------|
| Tipo: | Obligatoria |
|-------|-------------|

| | |
|----------------|---|
| Créditos ECTS: | 3 |
|----------------|---|

| | |
|--------|---|
| Curso: | 3 |
|--------|---|

| | |
|---------|------|
| Código: | 2546 |
|---------|------|

| | |
|------------------|----------------|
| Periodo docente: | Sexto semestre |
|------------------|----------------|

| | |
|----------|-----------|
| Materia: | Nutrición |
|----------|-----------|

| | |
|---------|-------------------------|
| Módulo: | Medicina y Farmacología |
|---------|-------------------------|

| | |
|--------------------|------------|
| Tipo de enseñanza: | Presencial |
|--------------------|------------|

| | |
|---------|------------|
| Idioma: | Castellano |
|---------|------------|

| | |
|--|----|
| Total de horas de dedicación del alumno: | 75 |
|--|----|

| Equipo Docente | Correo Electrónico |
|------------------------|----------------------|
| Rocío Estévez Santiago | rocio.estevez@ufv.es |

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La Bromatología es la disciplina que se ocupa del estudio de los alimentos desde su calidad nutricional, su producción, manipulación elaboración, distribución, comercialización y su relación con la salud. Esta asignatura pretende integrar los conocimientos de Química General, Fisiología, Química Orgánica, Físicoquímica y Análisis Químico para aportar al estudiante las herramientas necesarias que le permitan al futuro farmacéutico conocer el mundo de las Ciencias de la Alimentación e integrar sus conocimientos con los que aportan las disciplinas de Nutrición y Dietética de cara a su futuro desempeño profesional.

OBJETIVO

Despertar en el alumno el interés por el conocimiento de los alimentos, de sus características y de su implicación en la salud y en la sociedad. Comprender la importancia de este área en el desempeño del farmacéutico como profesional, y desarrollar sus habilidades y competencias en el ámbito de las Ciencias de la Alimentación.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Conocimientos básicos en Bioquímica.

CONTENIDOS

TEMA 1. Introducción a la Bromatología. Competencias del farmacéutico en el ámbito de la Bromatología. Legislación alimentaria.
TEMA 2. Alteración de los alimentos. Conservación de los alimentos.
TEMA 3. Cereales.
TEMA 4. Legumbres y frutos secos.
TEMA 5. Frutas, hortalizas y tubérculos.
TEMA 6. Leche y productos lácteos.
TEMA 7. Carnes y productos cárnicos.
TEMA 8. Pescados, mariscos y productos derivados.
TEMA 9. Huevos y ovoproductos.
TEMA 10. Grasas y aceites.
TEMA 11. Agua y bebidas.
TEMA 12. Azúcares, mieles y edulcorantes.
TEMA 13. Alimentos estimulantes.
TEMA 14. Condimentos, especias. Aditivos alimentarios.
TEMA 15. Nuevas tendencias en la alimentación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases teóricas: Clases magistrales participativas en las que se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la materia, bien estructurados y claros, para mantener la atención y el interés del estudiante. Las clases contarán con presentaciones por ordenador que estarán a disposición del alumno a través de la página web de la asignatura. También contarán con diversos recursos didácticos, entre ellos el uso de las TICs, para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos y de despertar su interés por la materia.

Trabajo cooperativo. Preparación y exposición de trabajos relacionados con la materia. Se seleccionará temática relevante en el campo de las Ciencias de la Alimentación. Se formarán grupos y sus componentes se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la exposición el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos. Se realizará un trabajo transversal junto con la asignatura de Nutrición.

Tutorías individuales y grupales: Mediante las tutorías el profesor, a requerimiento del alumno y en el horario establecido para ello, resolverá dudas o discutirá las cuestiones que le planteen, con el fin de orientarle en el aprendizaje de la asignatura y poder seguirle y afianzarle los conocimientos impartidos en la asignatura. El horario de tutorías puede consultarse en la coordinación del grado y será informado por el profesor al inicio de la

asignatura.

*Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

| ACTIVIDAD PRESENCIAL | TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL |
|----------------------|--|
| 33 horas | 42 horas |

COMPETENCIAS

Competencias básicas

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

Competencias generales

Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.

Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

Competencias transversales

Cultivar una actitud de inquietud intelectual y de búsqueda de la verdad en todos los ámbitos de la vida.

Desarrollar hábitos de pensamiento riguroso.

Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

Saber aplicar los conocimientos teóricos aprendidos a la resolución de problemas y casos prácticos relacionados con las distintas materias.

Competencias específicas

Conocer las Técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.

Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.

Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de enfermedades.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Explicar el valor nutritivo y funcionalidad de un alimento a raíz de su composición química.

Describir los aspectos higiénicos y el control analítico de los alimentos. Identificar los parámetros de calidad nutricional, higiénica, sensorial y técnica de un alimento. Diferenciar las modificaciones de dichos parámetros asociadas a las transformaciones de los alimentos en su procesado, conservación y transporte.

Argumentar el papel de la alimentación en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades. Diferenciar los alimentos en función de los nutrientes y sus propiedades beneficiosas para la salud.

Identificar los ingredientes y productos alimenticios con función relevante en la reducción del riesgo de padecer enfermedades.

Manejar recursos de información especializados, elaborar informes y aprender a usar terminología correcta y a elaborar juicios críticos de la materia.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIO

SE1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test 60.0

SE2. Actividades diarias y ejercicios 10.0

SE3. Trabajos individuales y grupales 25.0

SE4. Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula 5.0

Se utilizará una evaluación continua, mediante el dialogo con los alumnos en el aula y en las horas de tutoría, la participación en las clases, en los seminarios y el desarrollo del trabajo de revisión durante el curso tendrán importancia en la evaluación del alumno.

1. El examen final al terminar la asignatura representará el 60% de la calificación final. Se valorará si el alumno ha adquirido un conocimiento completo y suficiente para tener una visión global de la materia, así como su capacidad para comunicar los conocimientos adquiridos. Para hacer el promedio con el resto de notas es preciso obtener como mínimo un 4.7 sobre 10. El examen final podrá ser en cualquier formato.

2. Las actividades diarias y ejercicios representarán un 10% de la nota de la asignatura y deberán ser entregados en el tiempo y formas indicados por el profesor a través del aula virtual.

3. Los trabajos tanto individuales como grupales se expondrán oralmente además de entregarlos en formato digital previo a su exposición (memoria y presentación). Supondrán un 25% de la nota definitiva, siempre y cuando se haya obtenido la nota mínima en la prueba escrita para poder hallar el promedio. La calificación implica un conocimiento de los contenidos teóricos desarrollados en la asignatura. Se valorará la capacidad de trabajar en equipo, capacidad expositiva, capacidad de observación y seguimiento ante un plan de trabajo. Será importante la argumentación pública de la idea o hipótesis defendida por el alumno con el fin de que adquiera la capacidad de argumentar con éxito sus propuestas, así como que el alumno escuche las propuestas de sus compañeros para enriquecer su criterio en la materia. En este apartado se evaluará el trabajo transversal que se realizará con la asignatura de Nutrición.

4. Técnica de observación: La asistencia y la participación activa en clase y tutorías también será valorada como un 5% de la nota definitiva. Se valorará el desarrollo de hábitos de responsabilidad, respeto, organización e interés, entre otros.

El alumno que no entregue el trabajo de revisión no será evaluado.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO (Para alumnos con dispensa o en segunda o sucesivas matrículas)

SE1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test 70.0

SE3. Trabajos individuales y grupales 30.0

Los alumnos en 2º o sucesivas matrículas deben contactar con el profesor para solicitar acogerse a este sistema.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EN CASO DE DOCENCIA EN REMOTO:

*En caso de que las recomendaciones sanitarias nos obliguen a volver a un escenario en el que la docencia sea impartida exclusivamente en remoto, los aspectos evaluables, así como sus pesos, se mantendrán.

PARA TODOS LOS SISTEMAS:

“Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.”

*Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Baltes, W. "Química de los alimentos". España: Acribia S.A.; 2007

Fennema O. R. "Química de los Alimentos". 4ªEd. España: Ed Acribia, S.A. 2019.

Gil, A. Tratado de Nutrición. 3ªEd. España: Ed. MEDICA Panamericana; 2018. Tomo III. Composición y Calidad nutritiva de los alimentos

Teresa Valero Gaspar, Paula Rodríguez Alonso, Emma Ruiz Moreno, José Manuel Ávila Torres, Gregorio Varela Moreiras. "La alimentación española". 2ªEd. 2018. Ed: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Disponible en <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/2018/libro-la-alimentacion-espanola.pdf>

Complementaria

Jeantet R., Croguennec, T.; Brulé, G. Ciencia de los alimentos. 2 vols. España: Ed. Acribia; 2010.

Base de datos de composición de alimentos de USDA: <https://fdc.nal.usda.gov/>

Base de datos de composición de alimentos BEDCA: <https://www.bedca.net/>

Publicaciones de la Fundación Española de la Nutrición: <https://fen.org.es/publicaciones/default/default>