Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Farmacia
Ámbito	Farmacia.
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
Miguel López Moreno	miguel.lopez@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, Fisicoquímica y Análisis Químico para aportar al estudiante las herramientas necesarias que le permitan al futuro farmacéutico conocer el mundo de las Ciencias de la Ailmentación 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.

Los fines especficos de la asignatura son:

Prestar consejo teraputico en farmacoterapia y dietoterapia, as como en el mbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

Intervenir en las actividades de promocin de la salud, prevencin de enfermedad, en el mbito individual, familiar y comunitario; con una visin integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

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

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

AFP1. 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 contaran 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.

AFP2. Clases prácticas: Realización de clases prácticas para reforzar el contenido impartido en las clases teóricas.
AFP3. Clases de ejercicios y problemas: Resolución de casos prácticos y cuestionarios empleando TICs para facilitar la comprensión de la materia impartida.
AFP4. Seminarios y/o exposición de trabajos: 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 trabjao transversal junto con la asignatura de Nutrición.
AFP5. Tutorías: 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.
AFP6. Realización de exámenes.
AFNP1. Estudio de teoría, ejercicios y problemas.

AFNP2. Preparación y estudio de prácticas.

AFNP3. Preparación de trabajos.

AFNP4. Preparación de tutorías.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

Evaluar los efectos toxicológicos de sustancias y diseñar y aplicar las pruebas y análisis correspondientes.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

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. Todas las calificaciones obtenidas por el alumno en el curso, se mantienen hasta la convocatoria extraordinaria.
SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO (Para alumnos con dispensa o en segunda o sucesivas matrículas)
Este sistema está destinado a alumnos repetidores que no se acojan al sistema ordinario de evaluación por no poder asistir a las clases de forma regular
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 segunda o sucesivas matrículas deben contactar con el profesor para solicitar acogerse a este sistema.
NOTA IMPORTANTE
Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Iciar Astiasarán, J. Alfredo Martínez Alimentos: composición y propiedades.
Editorial McGraw-Hill Interamericana. Madrid 2000.

S. Damodaran, K. L. Parkin Química de los alimentos 4ª edn
Acribia, S. A.. Zaragoza, 2019.

A. Gil Tratado de nutrición 3ª edición
Editorial Médica panamericana. Madrid, 2017