

Curso Académico: 2022/23

29230 - Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23

Asignatura: 29230 - Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 4

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Optativa

Materia:

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura Diseño de Alimentos para Poblaciones con Requerimientos especiales persigue el objetivo general de que los alumnos adquieran los conocimientos básicos del diseño, desarrollo y lanzamiento de un nuevo producto de alimentación, dirigido a poblaciones con requerimientos especiales, desde una perspectiva aplicada.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro: Objetivo 3 (Salud y bienestar) y Objetivo 12 (Producción y consumo responsables).

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura de carácter optativo, se oferta al igual que el resto de las asignaturas del mismo carácter, en el cuarto curso del grado de Nutrición y Dietética, momento en el que los alumnos ya han cursado las asignaturas obligatorias de los diferentes módulos. Esta asignatura pretende la adquisición de competencias más específicas, aplicando las bases adquiridas a la alimentación de individuos sanos y enfermos, pero con requerimientos especiales.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Se recomienda, para su mayor aprovechamiento, la asistencia y la participación activa tanto en las clases teóricas como en las prácticas y casos.

Es aconsejable el estudio continuado de la asignatura, así como la realización de los ejercicios prácticos y trabajos para facilitar la comprensión de la misma. Esta asignatura tiene una perspectiva orientada hacia las salidas profesionales relacionadas con la empresa alimentaria y las áreas de marketing, de innovación y de investigación y desarrollo, por lo que se aconseja un interés por parte del alumnado en estos aspectos.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1- Identificar las necesidades latentes de la población en términos de alimentación y nutrición que permitan generar nuevos productos y servicios, haciendo especial hincapié en poblaciones con requerimientos nutricionales especiales.
- 2- Conocer las fases previas al lanzamiento de un producto o servicio desde el punto de vista del marketing.
- 3- Ser capaz de plantear un trabajo de investigación por medio de encuestas, tabular los datos y analizarlos con técnicas estadísticas básicas a través del software estadístico SPSS, con utilidad para el desarrollo del Trabajo Fin de Grado y el futuro profesional del estudiante.
- 4- Conocer los principales ingredientes utilizados en el desarrollo de este tipo alimentos y su comportamiento en el alimento.
- 5- Conocer la tecnología específica de procesos de la obtención de ingredientes y del desarrollo de productos para situaciones especiales.

6- Ser capaz de asesorar en su desarrollo, teniendo en cuenta aspectos nutricionales, tecnológicos y legales, así como de mercado.

2.2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

Mostrar conocimientos sobre los factores que influyen en el desarrollo de un alimento dirigido a colectivos con requerimientos nutricionales especiales.

Ser capaz de participar en el diseño de un nuevo alimento, así como de llevar a cabo una investigación de mercados a través de encuestas que permita evaluar la viabilidad del nuevo alimento desde la perspectiva de la demanda.

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Contribuyen junto con el resto de competencias adquiridas a la capacitación de los alumnos para el desempeño del perfil profesional de dietista-nutricionista que los alumnos podrán ejercer, no solo en el ámbito de la industria alimentaria, sino también en los ámbitos clínico, comunitario y de salud pública.

Además, el fortalecimiento de competencias genéricas o transversales de tipo instrumental, de relación interpersonal y sistemáticas contribuirán, junto con el resto de asignaturas, a la formación integral de futuros Graduados en Nutrición y Dietética.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante cualquiera de los dos sistemas de evaluación:

A) Sistema de evaluación continua

A.1. Cuestionario individual de evaluación. El alumno deberá realizar una prueba final en forma de cuestionario online o presencial. Esta prueba objetiva incluirá preguntas tipo test, así como preguntas de contenido práctico (simulaciones de casos prácticos, resolución de ejercicios, comentarios de noticias, etc.).

La calificación de esta prueba supone el 40% de la nota.

A.2. Evaluación de las competencias prácticas. Se valorará la participación individual del alumno en ocho diferentes actividades prácticas, así como la calidad de los informes y presentaciones realizadas en dichas clases prácticas. Las fechas previstas de estas actividades prácticas se indicarán en el programa de la asignatura que se publicará en el ADD al inicio del semestre. Para poder atenerse al sistema de evaluación continua el alumno **deberá haber asistido a un mínimo de 5 de las 8 actividades prácticas**. En estas actividades, se elaborarán informes de prácticas, que incluirán la resolución de cuestiones, ejercicios o casos sobre las mismas. Estos trabajos se realizarán de forma individual o grupal según el caso, y serán debatidos y discutidos en las sesiones.

La calificación de esta prueba supone un 20% de la nota final.

A.3. Evaluación del trabajo en grupo.

En tercer lugar, el alumno deberá desarrollar y presentar un proyecto de desarrollo de un nuevo producto de alimentación que incluirá un estudio de mercado. El equipo de trabajo estará formado por un máximo de cuatro estudiantes y tanto su composición como la temática del trabajo deberán comunicarse a los profesores antes de la cuarta semana del curso. La presentación de los trabajos se realizará en las sesiones prácticas comunicándose las fechas con la suficiente antelación.

La calificación de esta prueba supone un 40% de la nota final.

Para que el alumno pueda ser evaluado a través del sistema de evaluación continua es necesario que supere con un 5 cada una de las actividades de evaluación.

B) Sistema de evaluación global

Se realizará una **prueba global**, destinada a aquellos estudiantes que no opten por el sistema de evaluación continua o aquellos que no hayan superado las pruebas de evaluación continua, no estén conformes con la calificación obtenida en la evaluación continua o se presenten en convocatorias distintas a la primera.

Dicha prueba global se realizará en un único día y consistirá en la realización de un cuestionario individual, en las fechas fijadas por el centro, sobre todos los contenidos teórico-prácticos de la asignatura, correspondientes a los apartados A1, A2 y A3 de la evaluación continua.

Esta prueba supondrá el 100% de su evaluación, correspondiendo el 60% a A1 y A2 y un 40% a A3.

Información adicional sobre la evaluación

En los dos sistemas, aquellos alumnos que hayan alcanzado el 50% de la calificación, aprobarán la asignatura. El estudiante que no opte por la evaluación continua, que no supere la asignatura por este procedimiento o que quisiera mejorar su calificación, tendrá derecho a presentarse a la prueba global, prevaleciendo, en cualquier caso, la mejor de las calificaciones obtenidas.

SISTEMA DE CALIFICACIÓN.

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de

septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

La asistencia a las actividades propuestas (clases magistrales participativas, resolución de problemas y casos prácticos, prácticas en laboratorio, prácticas informáticas, realización de encuestas) y la realización de un proyecto de diseño de un nuevo alimento adaptado, con investigación de mercados mediante encuesta. Todas las actividades implican una carga de trabajo autónomo del alumno para el logro de los resultados de aprendizaje.

4.2. Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

- Clase magistral participativa: proporcionarán los conocimientos teóricos necesarios, acompañándose de ejemplos prácticos que faciliten la comprensión y aplicación de los conceptos estudiados. Se realizarán online.
- Resolución de problemas y casos: Resolución y presentación de problemas y casos prácticos, elaboración y presentación de trabajos, discusión de temas de actualidad, comentario de lecturas y actividades interactivas. Se contempla la realización de estas actividades de forma individual y/o en grupo. Se realizarán online.
- Prácticas de laboratorio e informáticas: Además de la resolución de problemas y casos en el aula, se realizarán actividades prácticas con el fin de reforzar los contenidos teóricos de la asignatura en laboratorio y en aulas de informática. Se llevarán a cabo de modo presencial y online.
- Prácticas de campo: Se realizarán visitas online y/o presenciales (ferias, empresas alimentarias, centros de investigación, etc.) y/o se invitarán a profesionales externos expertos en las materias tratadas en la asignatura.
- Trabajos prácticos tutelados: Realización de trabajos individuales y/o en grupo. Se supervisarán los trabajos realizados por los estudiantes, así como aclarar dudas sobre los contenidos teórico-prácticos de la asignatura.
- Actividades de evaluación.

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende los siguientes contenidos...

Módulo 1. Innovación en el sector alimentario

Contenidos: Concepto de innovación; Tipos de innovación; Innovación en el sector alimentario. Oportunidades, limitaciones y tendencias. Gestión de la innovación.

Módulo 2. Lanzamiento de nuevos productos

Contenidos: El ciclo de vida del producto; Fases en el lanzamiento de nuevos productos; Ejemplos de éxito y fracaso de nuevos productos.

Módulo 3. Desarrollo de nuevos productos

Contenidos: Agentes implicados; Proceso y etapas; Herramientas para el desarrollo de nuevos productos; Calidad de los desarrollos. Diseño y gestión de proyectos de I+D+i.

Módulo 4. Investigación de mercados

Contenidos: Introducción a la investigación de mercados; Técnicas de investigación de información primaria; La encuesta; Medición de variables; Proceso de muestreo.

Módulo 5. Análisis de datos con SPSS

Contenidos: Aspectos básicos de SPSS; Características de las variables; Depuración de bases de datos; Análisis de datos descriptivos; Análisis de datos avanzados.

Módulo 6. Diseño aplicado a necesidades nutricionales específicas

Contenidos: Requisitos específicos; Ingredientes y matrices; Ensayos de validación; Aspectos legislativos y normativos; Estrategias específicas para las diferentes necesidades nutricionales.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Las actividades presenciales se distribuyen del siguiente modo:

- Clase magistral participativa: (1,2 ECTS) 30 horas
- Resolución de problemas y casos: (0,4 ECTS) 10 horas
- Prácticas de laboratorio e informáticas: (0,4 ECTS) 10 horas
- Prácticas de campo: (0,4 ECTS) 10 horas
- Trabajos prácticos tutelados: (0,8 ECTS): 20 horas

Cuando comiencen las clases, se colgará en el ADD un calendario con la distribución de actividades por módulos y semanas.

La información sobre horarios y espacios estará disponible en la página web del Grado.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

<http://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=29230>