



Grado en Nutrición Humana y Dietética

29230 - Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales

Guía docente para el curso 2013 - 2014

Curso: 4, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **Ana María Ferrer Mairal** ferrerma@unizar.es

- **Jorge Matute Vallejo** jmatute@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Además de las materias de formación básica, esta asignatura requiere haber cursado previamente las asignaturas de Microbiología de los Alimentos y Toxicología de los Alimentos, cuyos conocimientos serán útiles para el aprendizaje de esta asignatura.

Para su mayor aprovechamiento se recomienda la asistencia y la participación activa tanto en las clases teóricas como prácticas. 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.

Actividades y fechas clave de la asignatura

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

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

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

- 1:** Conocimientos sobre los factores que influyen en el desarrollo de un alimento dirigido a colectivos con requerimientos nutricionales especiales
- 2:** Que conoce el proceso de investigación de mercados, su importancia para las organizaciones y sabe aplicarlo en el diseño y lanzamiento de un nuevo producto
- 3:**

Que es capaz de participar en el diseño de un nuevo alimento.

3:

Que es capaz de comunicar, de forma oral y/o escrita, conocimientos, ideas y resultados de las actividades realizadas

3:

Ser capaz de asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

3:

Saber Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

Introducción

Breve presentación de la asignatura

La asignatura “**Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales**” es una asignatura de carácter **optativo, semestral**, con una carga de **6 ECTS** que se imparte en el **4º curso** del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

La asignatura “**Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales**” se encuentra disponible en el Anillo Digital Docente de la Universidad de Zaragoza, donde se pondrá a disposición del alumno información y material sobre los contenidos incluidos en la asignatura. Se recuerda a los alumnos que sus claves de acceso al ADD son proporcionadas por la Secretaría del Centro al matricularse

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

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.

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 todas 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

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 de mercados por medio de encuestas, tabular los datos y analizarlos con técnicas estadísticas básicas
- 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 estos procesos
- 6:
Ser capaz de asesorar en su desarrollo, teniendo en cuenta aspectos nutricionales, tecnológicos y legales, así como de mercado

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

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 el ámbito clínico, comunitario y de salud pública.

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

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

1:
A) Sistema de evaluación continua

A.1. Prueba individual escritas de evaluación. El alumno deberá realizar una prueba final en forma de examen escrito. 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 45% de la nota. El alumno deberá alcanzar una nota mínima de 4 sobre 10 puntos para poder atenerse a este sistema de evaluación continua.

A.2. Evaluación de las competencias prácticas. 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 clase. Cada una de estas actividades se realizará en horario de clase, en las clases prácticas. La corrección de esas prácticas se realizará tras cada una de ellas.

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 tres

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 35 % de la nota final.

2:

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 examen, 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.

Información adicional sobre la evaluación

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. Según la normativa vigente, los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las asignaturas del plan de estudios se calificarán según la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirle la correspondiente calificación cualitativa:

-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)

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

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

La asistencia a unas actividades presenciales (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.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos

comprende las siguientes actividades...

- 1:**
Módulo 1. Innovación en el sector alimentario
- Contenidos: Concepto de innovación; Tipos de innovación; Innovación en el sector alimentario. Oportunidades, limitaciones y tendencias.
- 2:**
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
- 3:**
Módulo 3. Desarrollo de nuevos productos
- Contenidos: Agentes implicados; Etapas; Herramientas para el desarrollo de nuevos productos; Calidad de los nuevos desarrollos.
- 4:**
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
- 5:**
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
- 6:**
Módulo 6. Diseño aplicado a necesidades nutricionales específicas
- Contenidos: Necesidades y preferencias del consumidor; Diseño y desarrollo de alimentos para consumidores con necesidades específicas; Aspectos legislativos y normativos. Diseño y gestión de proyectos de I+D+i.

Planificación y calendario

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 semanas.

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada

- Fernández del Hoyo, Alfonso P.. Innovación y gestión de nuevos productos : una visión estratégica y práctica . Madrid : Pirámide, D.L. 2009
- FULLER, G.. New Food Product development: From concept to marketplace CRC Pres 2011

- Kinnear, Thomas C.. Investigación de mercados : un enfoque aplicado / Thomas C. Kinnear, James R. Taylor ; traducción Gloria E. Rosas Lopetegui ; revisión técnica José Nicolás Jany Castro . 5a. ed. Santafé de Bogotá[etc.] : McGraw-Hill, cop. 1998
- Malhotra, Naresh K.. Investigación de mercados / Naresh K. Malhotra; traducción María Elena Ortiz Salinas; revisión técnica Marcela Benassini...[et al.] . 5ª ed. México, [etc] : Pearson Educación, 2008
- MOSKOWITZ. H.. An integrated approach to New Food Product Development. CRC Press 2009
- Trespalacios Gutiérrez, Juan Antonio. Investigación de mercados : Métodos de recogida y análisis de la información para la toma de decisiones en marketing/ Juan A. Trespalacios Gutiérrez, Rodolfo Vázquez Casielles, Laurentino Bello Acebrón . 1ª ed. Madrid : Thomson, 2005