



viu

Universidad
Internacional
de Valencia

Guía de Asignatura

ASIGNATURA: *Innovación en Nutrición y Alimentación*

Título: *Máster de Formación Permanente en Nutrición y Alimentación Saludable*

Materia: *Nutrición y Alimentación en colectivos*

Créditos: *6 ECTS*

Índice

1.	Organización general.....	3
1.1.	Datos de la asignatura.....	3
1.2.	Introducción a la asignatura.....	3
1.3.	Competencias y resultados de aprendizaje	3
2.	Contenidos/temario	5
3.	Metodología	5
4.	Actividades formativas	6

1. Organización general

1.1. Datos de la asignatura

TITULACIÓN	<i>Máster de Formación Permanente en Nutrición y Alimentación Saludable</i>
ASIGNATURA	<i>Innovación en Nutrición y Alimentación</i>
Carácter	Obligatorio
Cuatrimestre	Segundo
Idioma en que se imparte	Castellano
Requisitos previos	No existen
Dedicación al estudio por ECTS	25 horas

1.2. Introducción a la asignatura

Explora los avances recientes en el campo de la nutrición, enfocándose en alimentos funcionales y sus componentes bioactivos, así como en la evaluación científica y el marco normativo de estos alimentos en la Unión Europea. Se aborda la percepción pública de los alimentos funcionales y la tecnología de los organismos transgénicos y alimentos transgénicos, incluyendo sus métodos de obtención, evaluación científica y contexto normativo. La asignatura también trata sobre los alimentos ecológicos, comparando sus características de producción con los alimentos convencionales. Además, se introduce la genómica nutricional y la nutrición personalizada, y se ofrece una visión inicial de la inmunonutrición, un campo emergente en la ciencia de la nutrición.

1.3. Competencias y resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS GENERALES

C07 Valorar planes de alimentación adaptados a las necesidades nutricionales específicas de las diferentes etapas de la vida, así como a situaciones fisiológicas y patológicas particulares, considerando aspectos culturales y sociales.

C08 Diseñar y analizar metodologías de educación alimentaria como parte de estrategias de educación para la salud en diferentes colectivos.

C09 Identificar y analizar los principales trastornos de la conducta alimentaria, estableciendo estrategias adecuadas de manejo y derivación profesional.

C10 Investigar los componentes bioactivos de los alimentos y analizar su influencia en la salud.

C11 Examinar avances en nutrición y alimentación, incluyendo alimentos transgénicos, inmunonutrición, nutrigenómica y nutrición personalizada, y valorar su impacto en la salud.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

H01 Adquirir habilidades de trabajo en equipo de forma multidisciplinar e interdisciplinar con otros profesionales relacionados con la nutrición y la salud.

H08 Adaptar recetas y planes alimentarios prácticos a las necesidades específicas de cada etapa de la vida y a situaciones particulares como embarazo, lactancia, envejecimiento o condiciones patológicas.

H09 Emplear herramientas psicológicas para mejorar la adherencia a intervenciones nutricionales.

H10 Colaborar interdisciplinariamente en el diseño de estrategias de prevención y manejo de enfermedades relacionadas con la nutrición.

H11 Asesorar sobre datos científicos relacionados con innovaciones en nutrición y alimentación personalizada.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE *(si procede)*

CC7 Conocer las necesidades nutricionales específicas de cada etapa de la vida y las adaptaciones necesarias en situaciones fisiológicas y patológicas particulares.

CC8 Conocer los principios de la educación nutricional y cómo aplicarla a nivel poblacional.

CC9 Conocer las características de los trastornos de la conducta alimentaria y cómo actuar para prevenirlos.

CC10 Conocer los avances científicos en inmunonutrición, nutrigenómica y alimentos funcionales.

CC11 Conocer las principales fuentes de información y bases de datos para la búsqueda de información con rigor científico en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la salud

2. Contenidos/temario

- Alimentos funcionales. Componentes bioactivos. Evaluación científica de los alimentos funcionales. Contexto normativo en la Unión Europea. Percepción pública de los alimentos funcionales.
- Organismos transgénicos y alimentos transgénicos. Métodos de obtención. Evaluación científica de los alimentos transgénicos. Contexto normativo en la Unión Europea. Percepción pública de los alimentos transgénicos.
- Alimentos ecológicos. Características de la producción de alimentos ecológicos. Producción ecológica y convencional de alimentos.
- Introducción a la genómica nutricional. Nutrición personalizada.
- Introducción a la Inmunonutrición

3. Metodología

La modalidad de enseñanza propuesta para el presente título guarda consonancia con la Metodología General de la Universidad Internacional de Valencia, aprobada por el Consejo de Gobierno Académico de la Universidad y de aplicación en todos sus títulos.

Este modelo, que vertebra el conjunto de procesos de enseñanza y aprendizaje de la institución, combina la naturaleza síncrona (mismo tiempo-diferente espacio) y asíncrona (diferente tiempo-diferente espacio) de los entornos virtuales de aprendizaje, siempre en el contexto de la modalidad virtual.

El elemento síncrono se materializa en sesiones de diferente tipo (clases expositivas y prácticas, tutorías, seminarios y actividades de diferente índole durante las clases online) donde el profesor y el estudiante comparten un espacio virtual y un tiempo determinado que el estudiante conoce con antelación.

Las actividades síncronas forman parte de las actividades formativas necesarias para el desarrollo de la asignatura y, además, quedan grabadas y alojadas para su posterior visualización.

Por otro lado, estas sesiones no solamente proporcionan espacios de encuentro entre estudiante y profesor, sino que permiten fomentar el aprendizaje colaborativo, al generarse grupos de trabajo entre los estudiantes en las propias sesiones.

Los elementos asíncronos del modelo se desarrollan a través del Campus Virtual, que contiene las aulas virtuales de cada asignatura, donde se encuentran los recursos y contenidos necesarios para el desarrollo de actividades asíncronas, así como para la interacción y comunicación con los profesores y con el resto de departamentos de la Universidad.

4. Actividades formativas

La metodología VIU, basada en la modalidad virtual, se concreta en una serie de actividades formativas y metodologías docentes que articulan el trabajo del estudiante y la docencia impartida por los profesores.

Durante el desarrollo de cada una de las asignaturas, se programan una serie de actividades de aprendizaje que ayudan a los estudiantes a consolidar los conocimientos trabajados en cada una de las asignaturas. A continuación, listamos las actividades genéricas que pueden formar parte de cada asignatura, dependiendo de las competencias a desarrollar en los estudiantes en cada asignatura.

1. Clases presenciales

2. Clases virtuales síncronas

Constituyen el conjunto de acciones formativas que ponen en contacto al estudiante con el profesor, con otros expertos y con compañeros de la misma asignatura en el mismo momento temporal a través de herramientas virtuales. Las actividades recurrentes (por ejemplo, las clases) se programan en el calendario académico y las que son ocasionales (por ejemplo, sesiones con expertos externos) se avisan mediante el tablón de anuncios del campus. Estas actividades se desglosan en las siguientes categorías:

a. Clases expositivas: El profesor expone a los estudiantes los fundamentos teóricos de la asignatura.

b. Clases prácticas: El profesor desarrolla junto con los estudiantes actividades prácticas que se basan en los fundamentos vistos en las clases expositivas. En términos generales, su desarrollo consta de las siguientes fases, pudiéndose adaptar en función de las necesidades docentes:

I. La primera fase se desarrolla en la sala principal de la videoconferencia, donde el profesor plantea la actividad.

II. A continuación, divide a los estudiantes en grupos de trabajo a través de las salas colaborativas y se comienza con la actividad. En esta fase el profesor va entrando en cada sala colaborativa rotando los grupos para resolver dudas, dirigir el trabajo o dar el feedback oportuno. Los estudiantes también tienen posibilidad de consultar al profesor en el momento que consideren necesario.

III. La tercera fase también se desarrolla en la sala principal y tiene como objetivo mostrar el ejercicio o explicar con ejemplos los resultados obtenidos. Por último, se ponen en común las conclusiones de la actividad realizada.

No obstante, el profesor puede utilizar otras metodologías activas y/o herramientas de trabajo colaborativo en estas clases.

c. Seminarios: En estas sesiones un experto externo a la Universidad acude a presentar algún contenido teórico-práctico directamente vinculado con el temario de la asignatura. Estas sesiones permiten acercar al estudiante a la realidad de la disciplina en términos no sólo profesionales, sino también académicos. Todas estas sesiones están vinculadas a contenidos de las asignaturas y del programa educativo.

3. Actividades asíncronas supervisadas

Se trata de un conjunto de actividades supervisadas por el profesor de la asignatura vinculadas con la adquisición por parte de los estudiantes de los resultados de aprendizaje y el desarrollo de sus competencias. Estas actividades, diseñadas con visión de conjunto, están relacionadas entre sí para ofrecer al estudiante una formación completa e integral. Esta categoría se desglosa en el siguiente conjunto de actividades:

a. Actividades y trabajos prácticos: se trata de un conjunto de actividades prácticas realizadas por el estudiante por indicación del profesor que permiten al estudiante adquirir las competencias del título, especialmente aquellas de carácter práctico. Estas actividades, entre otras, pueden ser de la siguiente naturaleza: actividades vinculadas a las clases prácticas (resúmenes, mapas conceptuales, one minute paper, resolución de problemas, análisis reflexivos, generación de contenido multimedia, exposiciones de trabajos, test de autoevaluación, participación en foros, entre otros). Estas actividades serán seleccionadas por el profesor en función de las necesidades docentes. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un feedback al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

b. Actividades guiadas con recursos didácticos audiovisuales e interactivos: se trata de un conjunto de actividades en las que el estudiante revisa o emplea recursos didácticos (bibliografía, videos, recursos interactivos) bajo las indicaciones realizadas previamente por el profesor; con el objetivo de profundizar en los contenidos abordados en las sesiones teóricas y prácticas. Estas sesiones permiten la reflexión o práctica por parte del estudiante, y pueden complementarse a través de la puesta en común en clases síncronas o con la realización de actividades y trabajos prácticos. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un feedback al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

4. Tutorías

En esta actividad se engloban las sesiones virtuales de carácter síncrono y las comunicaciones por correo electrónico o campus virtual destinadas a la tutorización de los estudiantes. En ellas, el profesor comparte información sobre el progreso del trabajo del estudiante a partir de las evidencias recogidas, se resuelven dudas y se dan orientaciones específicas ante dificultades concretas en el desarrollo de la asignatura. Pueden ser individuales o colectivas, según las necesidades de los estudiantes y el carácter de las dudas y orientaciones planteadas. Tal y como se ha indicado, se realizan a través de videoconferencia y e-mail.

Se computan una serie de horas estimadas, pues, aunque existen sesiones comunes para todos los estudiantes, éstos posteriormente pueden solicitar al docente tantas tutorías como estimen necesarias.

Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

5. Estudio autónomo

En esta actividad el estudiante consulta, analiza y estudia los manuales, bibliografía y recursos propios de la asignatura de forma autónoma a fin de lograr un aprendizaje significativo y superar la evaluación de la asignatura de la asignatura. Esta actividad es indispensable para adquirir las competencias del título, apoyándose en el aprendizaje autónomo como complemento a las clases y actividades supervisadas.

6. Examen final

Como parte de la evaluación de cada una de las asignaturas (a excepción de las prácticas y el Trabajo fin de título), se realiza una prueba o examen final. Esta prueba se realiza en tiempo real (con los medios de control antifraude especificados) y tiene como objetivo evidenciar el nivel de adquisición de conocimientos y desarrollo de competencias por parte de los estudiantes. Los exámenes o pruebas de evaluación final se realizan en las fechas y horas programadas con antelación y con los sistemas de vigilancia online (proctoring) de la universidad.