



GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| ASIGNATURA: | Alimentos Funcionales | | |
| PLAN ESTUDIOS: | DE | Grado en Nutrición Humana y Dietética | |
| FACULTAD : | Facultad de Ciencias de la Salud | | |
| CARÁCTER ASIGNATURA: | DE | LA | Optativa |
| ECTS: | 6 | | |
| CURSO: | Cuarto | | |
| SEMESTRE: | Primero | | |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | EN | QUE | SE Español |
| PROFESORADO: | | | |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | | | |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No existen datos |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none">• Tema 1. Definición y conceptos: Nutraceuticos, fitoquímicos, nuevo alimento, alimento funcional, complemento alimentario, producto dietético.<ul style="list-style-type: none">1.1 Nutraceuticos1.2 Fitoquímicos1.3 Nuevo alimento |

- Tema 2. Origen y obtención de compuestos bioactivos vegetales
- Tema 3. Marco legal y evaluador del efecto saludable de compuestos bioactivos
- Tema 4. Probióticos y prebióticos
- Tema 5. Compuestos bioactivos de naturaleza lipídica
- Tema 6. Compuestos bioactivos de naturaleza fenólica
- Tema 7. Compuestos de naturaleza aminoacídica y peptídica
- Tema 8. Compuestos bioactivos organosulfurados
- Tema 9. Compuestos alimentarios

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en el estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica deportiva para mejorar los resultados de los deportistas.
- Evaluar las desviaciones por exceso o defecto del balance nutricional en la práctica deportiva y realizar las medidas correctoras pertinentes en la alimentación del deportista para mejorar su rendimiento en el entrenamiento.



- Implementar estrategias de promoción y prescripción de la actividad física para la Salud dentro del ámbito de competencia de dietista-nutricionista.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|----------------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases de Teoría | 13 |
| | Clases Prácticas | 14 |
| | Seminarios y talleres | 8 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 5 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 15 |
| | Estudio personal y lecturas | 30 |
| | Elaboración de trabajos | 30 |
| | Trabajo en campus virtual | 10 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 6 |

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior,**

en ningún caso, a 4,0 puntos (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

| Actividades de evaluación | | Ponderación |
|----------------------------|--------------------------------------|-------------|
| Evaluación continua | 1 Cuaderno de Prácticas | 10% |
| | 1 Elaboración de trabajos | 10% |
| | 2 Entregas de Ejercicios/Portafolios | 5% |
| | 1 Prueba Parcial | 25% |
| Evaluación final | 1 Prueba Teórico/Práctica Final | 50% |

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

Pendiente de actualizar

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

WEBS DE REFERENCIA:

-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: