



viu

Universidad  
Internacional  
de Valencia

# Guía de Asignatura

## **ASIGNATURA: *Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos***

**Título:** Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana

**Materia:** Materia 1 – Ciencias avanzadas de la nutrición humana

**Créditos:** 6 ECTS

**Código:** 03MCAN

# 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.....	4
2. Contenidos/temario .....	4
3. Metodología .....	5
4. Actividades formativas .....	6
5. Evaluación.....	8
5.1. Sistema de evaluación.....	8
5.2. Sistema de calificación.....	9
6. Bibliografía .....	9

# 1. Organización general

## 1.1. Datos de la asignatura

<b>TITULACIÓN</b>	<b>Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana</b>
<b>ASIGNATURA</b>	Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos
<b>CÓDIGO - NOMBRE ASIGNATURA</b>	03MCAN Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos
<b>Carácter</b>	Obligatoria
<b>Semestre</b>	Primero
<b>Idioma en que se imparte</b>	Castellano
<b>Requisitos previos</b>	No existen
<b>Dedicación al estudio por ECTS</b>	<b>25 horas</b>

## 1.2. Introducción a la asignatura

La asignatura aborda los efectos de distintos nutrientes y componentes bioactivos de los alimentos sobre la salud humana desde el punto de vista de la nutrición personalizada. Se presenta la influencia que ejercen las innovaciones alimentarias en la mejora de los procesos de nutrición. Se identifican los principales grupos de nutrientes y componentes bioactivos de origen alimentario y los principales sistemas fisiológicos que pueden influenciar, así como sus consecuencias en la promoción de la salud. Se aborda la metodología para la evaluación de la funcionalidad de componentes bioactivos. Se profundiza en el efecto de la microbiota en la funcionalidad de nutrientes y componentes bioactivos de origen alimentario. Se analizan las condiciones para el diseño de alimentos funcionales basados en probióticos y prebióticos, dos de los componentes bioactivos más estudiados científicamente y utilizados en la industria alimentaria.

## Competencias y resultados de aprendizaje

### Competencias básicas

CB6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB8: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

### Competencias específicas

CE4: Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.

CE5: Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.

## 2. Contenidos/temario

### TEMA 1. INTRODUCCIÓN. ORIGEN DE LOS ALIMENTOS FUNCIONALES

#### TEMA 2. COMPONENTES BIOACTIVOS

##### 2.1 Concepto

##### 2.2 Caracterización de componentes bioactivos

###### 2.2.1 Probióticos

###### 2.2.2 Prebióticos

###### 2.2.3 Fitoquímicos

#### TEMA 3. FUNCIONALIDAD DE COMPONENTES BIOACTIVOS

##### 3.1 Concepto de funcionalidad

##### 3.2 Biodisponibilidad

##### 3.3 Efecto de la microbiota intestinal

##### 3.4 Estudio de la evidencia científica actual sobre la funcionalidad de compuestos bioactivos

###### 3.4.1 Nutrientes como componentes bioactivos

###### 3.4.2 Probióticos como componentes bioactivos

###### 3.4.3 Prebióticos como componentes bioactivos

##### 3.5 Mecanismo de evaluación científica de la funcionalidad de compuestos bioactivos

## **TEMA 4. DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES. PRODUCCIÓN DE PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS COMO COMPONENTES BIOACTIVOS**

### 4.1 Probióticos

- 4.1.1 Viabilidad
- 4.1.2 Eficacia

### 4.2 Prebióticos

- 4.2.1 Fructooligosacáridos y fructanos tipo inulina
- 4.2.2 Galactooligosacáridos (GOS)
- 4.2.3 Isomaltooligosacáridos (IMO)
- 4.2.4 Lactosacarosa
- 4.2.5 Xilooligosacáridos (XOS)

## **TEMA 5. LEGISLACIÓN RELATIVA A ALIMENTOS FUNCIONALES. ALEGACIONES SOBRE LA SALUD HUMANA**

### 5.1 Normativa reguladora en Europa

- 5.1.1 Registro comunitario de declaraciones

### 5.2 Normativas reguladoras en América Latina

- 5.2.1 Venezuela
- 5.2.2 Colombia
- 5.2.3 Chile
- 5.2.4 México

## **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 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.

## **2. 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.

## **3. 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.

## **4. 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.

## 5. 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.

# 5. Evaluación

## 5.1. Sistema de evaluación

El Modelo de Evaluación de estudiantes en la Universidad se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), y está adaptado a la estructura de formación virtual propia de esta Universidad. De este modo, se dirige a la evaluación de competencias.

Sistema de Evaluación	Ponderación
Portafolio*	60 %
Sistema de Evaluación	Ponderación
Prueba final*	40 %

**\*Es requisito indispensable para superar la asignatura aprobar cada apartado (portafolio y prueba final) con un mínimo de 5.0 para ponderar las calificaciones.**

Los enunciados y especificaciones propias de las distintas actividades serán aportados por el docente, a través del Campus Virtual, a lo largo de la impartición de la asignatura.

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de **contenido de autoría ajena** al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte. Asimismo, el uso de **medios fraudulentos durante las pruebas de evaluación** implicará un suspenso (0) y podrá implicar la apertura de un expediente disciplinario.



## 5.2. Sistema de calificación

La calificación de la asignatura se establecerá en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de aprendizaje	Calificación numérica	Calificación cualitativa
Muy competente	9,0 - 10	Sobresaliente
Competente	7,0 - 8,9	Notable
Aceptable	5,0 - 6,9	Aprobado
Aún no competente	0,0 - 4,9	Suspenso

Sin detrimento de lo anterior, el estudiante dispondrá de una **rúbrica simplificada** en el aula que mostrará los aspectos que valorará el docente, así como el **peso específico de cada criterio dentro de la calificación**.

La mención de «**Matrícula de Honor**» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de estudiantes matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola «Matrícula de Honor».

## 6. Bibliografía

Bruzos SC, Candela CG, López-Nomdedeu C y Bordonada MAR (2011). *Nutrición, Salud y Alimentos Funcionales*. Madrid, España.

Del Moral AA y Martínez Hernández JA (2005). *¿Sabemos realmente qué comemos?: alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales*. Pamplona, España: Eunsa.

Gibson GR y Rastall RA (2006). *Prebiotics: Development & Application*. Chichester, England: John Wiley & Sons Ltd.

Patterson MAM (2013). *Los alimentos funcionales: nuevos alimentos para un nuevo estilo de vida*. Gijón, España: Ediciones Trea, S.L.

Watson RR y Preedy VR (2015). *Probiotics, prebiotics, and synbiotics: bioactive foods in health promotion*. Recuperado de: <https://www.elsevier.com/books/probiotics-prebiotics-and-synbiotics/watson/978-0-12-802189-7>