



PRESENTACIÓN

Breve descripción: DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La evidencia científica de que los alimentos pueden ser promotores de la salud, no solo debido a su contenido en nutrientes, sino a la presencia de otros compuestos con efectos fisiológicos beneficiosos es creciente.

Los Alimentos funcionales son alimentos susceptibles de producir un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales, siendo esto relevante para la mejoría de la salud y el bienestar y/o la reducción del riesgo de enfermar.

Alimentos funcionales

Titulación: OPTATIVA para alumnos del Grado en Farmacia y del Grado en Nutrición Humana y Dietética y OBLIGATORIA para alumnos de la Doble

- **Módulo/Materia:** Módulo VII: Formación para la actuación del Dietista. Materia: asignaturas optativas.
- **ECTS:** 3
- **Curso, semestre:** primer semestre (4 septiembre al 17 de octubre)
- **Carácter:** Optativo/Obligatorio

Profesorado: Dra. M^a Concepción Cid Canda (responsable), Catedrático de Nutrición y Bromatología

Dra. Iciar Astiasarán, Catedrático de Nutrición y Bromatología

Dra. Iziar Ludwig . Profesor contratado doctor. Investigadora

- **Idioma:** Castellano
- **Aula, Horario:** Lunes de 18-19h (aula 2) y viernes de 11 a 13h (aula2)

COMPETENCIAS

BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.



CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - prueba

PROGRAMA

Programa teórico

1. **Introducción.** Alimentos funcionales. Conceptos. **Compuestos bioactivos en los alimentos**
2. Aspectos legislativos. **Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables**
3. **Microbiota intestinal y alimentos Probióticos**
4. **Alimentos Prebióticos, Simbióticos y Posbióticos**
5. Alimentos funcionales y **cáncer, enfermedades cardiovasculares y patologías con base inmunológica.**
6. **Bioaccesibilidad y Biodisponibilidad** de compuestos bioactivos I y II
7. **Marcadores biológicos I y II**
8. **Actividad biológica *in vitro***
9. **Actividad funcional *in vivo***

Seminarios

(Estarán directamente relacionados con la investigación que se realiza en el grupo de investigación). Consistirá fundamentalmente en la lectura y análisis en grupos de trabajos de investigación que se llevan a cabo en el grupo en este ámbito

1. Investigación en alimentos funcionales: **estudios *in vitro***
2. Investigación en alimentos funcionales: **estudios en humanos**

ACTIVIDADES FORMATIVAS



Universidad de Navarra

Tanto las clases teóricas como los seminarios se impartirán en el horario habitual de clases presenciales.

- Sesiones expositivas apoyadas en los correspondientes medios audiovisuales
- Seminarios de actualización sobre investigación en alimentos funcionales

La impartición de las clases teóricas (sesiones expositivas) se realizará de forma presencial en el aula, con material de apoyo en forma de power point que se irá colgando a los alumnos en la carpeta de contenidos.

Asimismo, los seminarios se impartirán de forma a presencial en el aula, en las horas de clase disponibles, dentro del horario habitual de la asignatura. Habrá también material de apoyo.

- Clases presenciales teóricas/seminarios : 17 horas
- Tutorías con el profesor: 1 hora
- Pruebas de evaluación: 2 horas
- Trabajo no presencial (estudio, etc.): 55 horas

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

La evaluación de la asignatura se realizará en la fecha que se señale oportunamente (mes de octubre 2024), a través de un examen escrito único tanto de los temas teóricos como del contenido de los seminarios.

La puntuación final será sobre 10.

- Asistencia a clase y participación activa 10%
- Examen de contenidos 90%

Los alumnos que lo deseen y aspiren a calificación excelente podrán realizar algún trabajo adicional sobre la temática de la asignatura estudiando algún artículo de investigación y exponiéndolo a sus compañeros.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Similar a la de la convocatoria ordinaria. El examen de contenidos supone el 100% de la puntuación

HORARIOS DE ATENCIÓN

Prof. Conchita Cid

Despacho nº1301 Edificio de Investigación. Extensión 806404



Universidad
de Navarra

Concertar cita mediante mail: ccid@unav.es

Prof. Icíar Astiasarán

Edificio de Investigación. Extensión 806405

Concertar cita mediante mail: iastiasa@unav.es

Prof. Iziar-Amaia Ludwig Sanz-Orrio (Responsable)

Edificio de investigación

Concertar cita mediante mail: iludwig@unav.es

BIBLIOGRAFÍA

Agencia Española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición (AECOSAN) http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

Alvarez Cruz, N. y Bague Serrano, Ana J. Los alimentos funcionales: una oportunidad para una mejor salud. AMV Ediciones. Madrid, 2011. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Barberá Mateos y Marcos Ascensión. Alimentos funcionales: aproximación a una nueva alimentación. Inutcam (Instituto de Nutrición y Trastornos alimentarios). ISB: 978-84-690-9493-8 [Localízalo en la Biblioteca](#)

European Food Safety Authority (EFSA) <http://www.efsa.europa.eu/>

Nova, E. Ramos Mosquera, Sánchez, M. Alimentos funcionales en libro: Gil, Ángel. Tratado de Nutrición. Tomo 3: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Ed. Panamericana. 2017. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#)

HORARIO ASIGNATURA

Lunes de 18-19h (aula 2) y viernes de 11 a 13h (aula2) desde el 4 de septiembre al 17 de octubre