

GRADO EN NOMBRE DEL GRADO

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Alimentación y Salud	4	1,5

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
 Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
 Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.
 Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
 Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
 Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el alumno:

- Desarrolle la capacidad para plantear y resolver casos prácticos.
- Sea capaz de evaluar las propiedades funcionales y beneficiosas para la salud de los alimentos y sus componentes.
- Sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.
- Sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés
- Se desenvuelva y saque partido del poder mediático de las redes sociales

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Elaboración de un trabajo tutorizado, Actualidad y uso de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Elaboración de un trabajo tutorizado Actualidad y uso de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación. Comentario de una noticia	Caso práctico TICS	20
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Elaboración de informes, preparación de evaluaciones, etc.		17,5
		Total: 37,5

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

El desarrollo de ambas actividades prácticas se explicarán en la presentación de la asignatura. Por otra parte, toda la información estará disponible desde principio de curso en la plataforma virtual.

EVALUACIÓN

El peso de las actividades prácticas en la nota final de la asignatura será del 40%, 10 % correspondiente al comentario de la noticia y el 30% restante, al trabajo tutorizado.
 Para superar la asignatura será obligatorio aprobar cada una de las actividades prácticas.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas se recoge en el Guión de Prácticas facilitado al alumno. Por otra parte se recomienda ampliar conocimientos y resolver cuestiones cuando sea necesario mediante la consulta de la bibliografía general recomendada para la asignatura así como estar al tanto de las novedades y tendencias de consumo y necesidades actuales.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de un cuestionario que completarán los alumnos después de la prácticas.

PROFESORES

Idem profesores