



## AULA SÉNIOR

<b>Asignatura:</b> Alimentos y cosméticos del siglo XXI	<b>Curso:</b> 2024/2025
<b>Código:</b> 0425	
<b>Curso:</b> Segundo	
<b>Cuatrimestre:</b> Primero	

### COORDINADOR

<b>Nombre:</b> José Manuel López Nicolás
<b>Centro:</b> Facultad de Biología
<b>Departamento:</b> Bioquímica y Biología Molecular-A
<b>Área:</b> Bioquímica y Biología Molecular
<b>Correo electrónico:</b> josemln@um.es
<b>Teléfono:</b> 868884777

### PROFESORADO

<b>Nombre:</b> José Manuel López Nicolás <b>Departamento:</b> Bioquímica y Biología Molecular-A (UMU)
<b>Nombre:</b> Fernando Gandía Herrero <b>Departamento:</b> Bioquímica y Biología Molecular-A (UMU)
<b>Nombre:</b> Adrián Matencio Durán <b>Departamento:</b> Bioquímica y Biología Molecular-A (UMU)
<b>Nombre:</b> Rhut Martínez Sánchez <b>Departamento:</b> Nutricionista, Tecnóloga de alimentos y enfermera
<b>Nombre:</b> María del Pilar Gandía Herrero <b>Departamento:</b> Práctica privada. Psicología
<b>Nombre:</b> Daniel Torregrosa López <b>Departamento:</b> Cualtis, SLU



## DATOS DE LA ASIGNATURA

### 1. Objetivos

El principal objetivo de la asignatura es informar al alumno acerca de las propiedades, ventajas y posibles desventajas de muchos de los nuevos productos de los sectores alimentario y cosmético que hoy en día encontramos en las superficies comerciales. El consumidor debe estar al día de lo que dice la ciencia sobre esta avalancha de nuevos productos para luego, con la información en la mano, elija si quiere adquirirlos o no. Cada grupo de nuevos productos se abordará desde su efectividad y su posible toxicidad. Aunque esta asignatura se complementa perfectamente con otras del Plan de Estudios sin solaparse, no son necesarios conocimientos previos acerca de nutrición o de química.

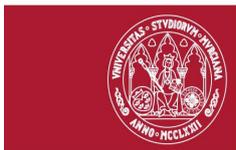
### 2. Programa

- 1- Nuevos productos.
- 2 - Alimentos funcionales.
- 3.- Nutraceuticos y complementos alimenticios.
- 4.- Alimentos ecológicos.
- 5.- Alimentos transgénicos.
- 6.- Nanoalimentos.
- 7.- Productos naturales.
- 8.- Seguridad alimentaria.
- 9.- Cosméticos del siglo XXI.
- 10.- Nutricosméticos.
- 11.- Percepción del consumidor

### 3. Metodología

En las clases teóricas, que se realizarán con soporte audiovisual, se desarrollarán los temas que forman parte del programa de la asignatura.

En los seminarios previstos se realizarán debates acerca de los temas abordados en las clases teóricas. En dichos debates se fomentará la participación del alumno y se emplearán como herramientas noticias de plena actualidad relacionadas con los



alimentos y cosméticos del siglo XXI como puede ser el lanzamiento de un innovador cosmético, la aprobación de un nuevo alimento, etc.

Por último, en las sesiones prácticas los alumnos tendrán una toma de contacto con los laboratorios del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular donde podrán observar las últimas técnicas destinadas al desarrollo de nuevos productos. Además, se realizará una visita a una empresa relacionada con el sector alimentario y cosmético.

#### **4. Evaluación**

El alumnado podrá elegir entre la opción de calificación por asistencia o por evaluación.

- Modalidad de asistencia. Será requisito para superar la asignatura la asistencia al menos al 80% de las clases impartidas.
- Modalidad de evaluación. Aquellos estudiantes que deseen una calificación superior a Apto podrán optar por esta modalidad. Además de ser necesario cumplir los requisitos de asistencia, se realizará una evaluación continua en base a la participación activa de los alumnos, así como en base al trabajo individual o en equipo que establezca cada profesor. No se realizará prueba específica de examen.

#### **5. Bibliografía**

##### **Bibliografía básica**

Vamos a comprar mentiras. Alimentos y cosméticos desmontados por la ciencia. José Manuel López Nicolás. Editorial Cálamo. 2016.

Biotecnología en el menú: Manual de supervivencia en el debate transgénico. José María Seguí Simarro. Editorial: Universidad Politécnica de Valencia. 2013.

El nanomundo en tus manos. Martín Gago, Briones, Casero y Serena. Editorial Drakontos. 2014.

Los alimentos funcionales: nuevos alimentos para un nuevo estilo de vida. María Ángeles Menéndez Patterson. Editorial: Fundación Alimerka, 2013.

Psicología Social. Morales. McGraw Hill. 2007.

##### **Bibliografía complementaria**

Genetically modified organisms in food: production, safety, regulation and public health. Ronald Ross Watson, Victor R. Preedy. Editorial: Elsevier, 2016.

Comer sin miedo. José Miguel Mulet. Editorial Destio. 2014.

Lo que dice la ciencia para adelgazar. Editorial Plataforma. Luis Jimenez. 2014.



Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación al uso de la nanotecnología en la industria alimentaria.  
Número de referencia: AESAN-2009-014

### **Webs de interés**

[www.scientiablog.com](http://www.scientiablog.com)

[www.naukas.com](http://www.naukas.com)

[www.esepuntoazulpalido.com](http://www.esepuntoazulpalido.com)

<http://fuentedelaeternajuventud.wordpress.com/>

<http://caermurcia.com/presentacion/>

<http://fundacion-antama.org>

<http://www.efsa.europa.eu/en/publications/efsajournal>

[http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.shtml](http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.shtml)