



**Universidad de Jaén**  
Centro de Estudios de Postgrado

# Aceite de oliva y salud

2023-2024

**Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva**  
**Doble Máster en Olivar y Aceite de Oliva y MFPE (Profesorado)**

CREA

INFORMACIÓN GENERAL

OPERACIONES

Inicio &gt; Servicios académicos &gt; Guías docentes UJA



Guías docentes UJA

Horarios de tutorías

Llamamientos PEvAU

## Guía docente 2023-24 - 75013006 - Aceite de oliva y salud

[Volver](#) [Ver guía PATIE \(Inglés\)](#)

**TITULACIÓN:** Máster Univ. en Olivar y aceite de oliva (75013006)  
**CENTRO:** Centro de Estudios de Postgrado  
**TITULACIÓN:** Doble Máster en Olivar y aceite de oliva y MFPES (Profesorado) (78112009)  
**CENTRO:** Centro de Estudios de Postgrado  
**CURSO:** 2023-24  
**ASIGNATURA:** Aceite de oliva y salud

### GUÍA DOCENTE

#### 1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

**NOMBRE:** Aceite de oliva y salud  
**CÓDIGO:** 75013006 (\*) **CURSO ACADÉMICO:** 2023-24  
**TIPO:** Optativa  
**Créditos ECTS:** 3.0 **CURSO:** 1 **CUATRIMESTRE:** PC  
**WEB:** <https://platea.ujaen.es>

#### 2. DATOS BÁSICOS DEL PROFESORADO

**NOMBRE:** PRIETO GÓMEZ, M<sup>a</sup> ISABEL  
**IMPARTE:** Teoría [Profesor responsable]  
**DEPARTAMENTO:** U130 - CIENCIAS DE LA SALUD  
**ÁREA:** 410 - FISIOLÓGÍA  
**N. DESPACHO:** B3 - 245 **E-MAIL:** [iprieto@ujaen.es](mailto:iprieto@ujaen.es) **TLF:** +349532120  
**TUTORÍAS:** <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/58256>  
**URL WEB:** <http://www10.ujaen.es/conocenos/departamentos/ciesal>  
**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0003-0624-9504>

**NOMBRE:** ALGARRA LOPEZ DE DIEGO, IGNACIO  
**IMPARTE:** Teoría  
**DEPARTAMENTO:** U130 - CIENCIAS DE LA SALUD  
**ÁREA:** 566 - INMUNOLOGÍA  
**N. DESPACHO:** B3 - B3-258 **E-MAIL:** [ialgarra@ujaen.es](mailto:ialgarra@ujaen.es) **TLF:** 953212005  
**TUTORÍAS:** <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/58091>  
**URL WEB:** -  
**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-0683-0780>

**NOMBRE:** DELGADO RODRÍGUEZ, MIGUEL  
**IMPARTE:** Teoría  
**DEPARTAMENTO:** U130 - CIENCIAS DE LA SALUD  
**ÁREA:** 615 - MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA  
**N. DESPACHO:** - **E-MAIL:** - **TLF:** -  
**TUTORÍAS:** <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/58003>  
**URL WEB:** -  
**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-3838-2548>

**NOMBRE:** GAFORIO MARTÍNEZ, JOSÉ JUAN  
**IMPARTE:** Teoría  
**DEPARTAMENTO:** U130 - CIENCIAS DE LA SALUD  
**ÁREA:** 566 - INMUNOLOGÍA  
**N. DESPACHO:** B3 - 248 **E-MAIL:** [jgaforio@ujaen.es](mailto:jgaforio@ujaen.es) **TLF:** 953212002  
**TUTORÍAS:** <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/57920>  
**URL WEB:** <http://www4.ujaen.es/~jgaforio/index.htm>  
**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0003-2996-9301>

**NOMBRE:** MARTÍNEZ RAMÍREZ, MARÍA JOSEFA  
**IMPARTE:** Teoría  
**DEPARTAMENTO:** -  
**ÁREA:** -  
**N. DESPACHO:** B3 - - **E-MAIL:** [mjmartin@ujaen.es](mailto:mjmartin@ujaen.es) **TLF:** -  
**TUTORÍAS:** <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/54006>

URL WEB: -

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6767-3881>

NOMBRE: RAMÍREZ SÁNCHEZ, MANUEL

IMPARTE: Teoría

DEPARTAMENTO: U130 - CIENCIAS DE LA SALUD

ÁREA: 410 - FISIOLOGÍA

N. DESPACHO: B3 - 263

E-MAIL: [msanchez@ujaen.es](mailto:msanchez@ujaen.es)

TLF: 2302

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/58015>

URL WEB: -

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8321-6015>

NOMBRE: Martínez Ramírez, María José

E-MAIL: -

TLF: -

URL WEB: -

INSTITUCIÓN: Hospital Universitario Ciudad de Jaén

### 3. PRERREQUISITOS, CONTEXTO Y RECOMENDACIONES

#### PRERREQUISITOS:

La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).

Docencia Semipresencial

El número de créditos virtualizados es de: 1.4 ECTS (46.7%)

#### CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:

La asignatura Alimentación y Salud se encuadra dentro del Módulo de Elaiotecnia, constituyéndose como una materia básica que capacita al profesional del sector para conocer, comprender y poder dar una aplicación práctica a los conocimientos científicos que actualmente se tienen en relación a las características nutricionales del aceite de oliva, así como a las relaciones establecidas entre algunos de sus componentes y distintos aspectos de la salud del individuo.

#### RECOMENDACIONES Y ADAPTACIONES CURRICULARES:

Para cursar esta asignatura se recomiendan conocimientos básicos de química y biología general, así como de bioquímica y fisiología humana. No obstante, el profesorado tratará en todo momento de adaptar la asignatura al perfil de los alumnos matriculados.

El alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo, lo ha de notificar personalmente al Servicio de Atención y Ayudas al Estudiante para proceder a realizar, en su caso, la adaptación curricular correspondiente.

### 4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

código	Denominación de la competencia
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
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
CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
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
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CE14	Conocer los diferentes constituyentes del aceite de oliva y relacionar la estructura y propiedades químicas de estos con su influencia en las propiedades físico-químicas y organolépticas de los aceites, y la utilidad práctica de su análisis en el control de calidad del producto.
CEE3	Adquirir conceptos sobre nutrición, alimentación, aceite de oliva, sus relaciones con la salud y el valor terapéutico y nutricional de las aceitunas de mesa y los aceites de oliva en función de su composición.
CEE4	Conocer el uso digestivo y metabólico de los principios inmediatos, el papel del aceite de oliva sobre las funciones de digestión y la digestibilidad de los alimentos y su acción en el metabolismo de los carbohidratos en relación con la diabetes
CEE5	Conocer y manejar las tablas de composición química de los alimentos, comparar el valor nutritivo de distintas grasas y aceites, y evaluar el aceite de oliva como alimento funcional.
CEE6	Poseer conocimientos generales básicos sobre Inmunología, cáncer y componentes del aceite de oliva

CEE7	Conocer las bases fisiopatológicas de las enfermedades cardiovasculares, el efecto del aceite de oliva sobre la formación de la placa de ateroma y su valor antihipertensivo.
CEE8	Manejar tablas de recomendaciones y necesidades nutricionales y de lípidos en la dieta, y utilizar programas informáticos para la elaboración de dietas equilibradas en aceite de oliva.
CEE9	Evaluar el estado nutricional en función de los parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos y las alteraciones en dicho estado relacionadas con el consumo de grasas.
CG1	Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.
CG10	Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)
CG13	Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.
CG6	Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora.
CG9	Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.
CT1	Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento
CT12	Compromiso por una vida saludable.
CT6	Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.
CT7	Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.
CT8	Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)

### Resultados de aprendizaje

<b>Resultado R39</b>	Conocimientos básicos sobre nutrición y alimentación
<b>Resultado R40</b>	Establecimiento de las bases de la relación entre alimentación y salud
<b>Resultado R41</b>	Conocimiento de los distintos nutrientes, con especial atención a las grasas, y su función dentro de la fisiología normal del individuo
<b>Resultado R42</b>	Establecimiento del valor nutritivo de los distintos aceites de oliva. Principales nutrientes del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa
<b>Resultado R43</b>	Análisis de los resultados científicos que avalan el efecto del consumo de oliva sobre la digestibilidad y el uso metabólico de los distintos componentes de la dieta
<b>Resultado R44</b>	Estudio del efecto del aceite de oliva y de sus principales componentes en el desarrollo de distintas enfermedades crónicas

## 5. CONTENIDOS

Introducción a la Nutrición y la Alimentación. Efecto del aceite de oliva sobre la digestibilidad y el uso metabólico de los macronutrientes. Micronutrientes. Contenido en vitaminas de los aceites de oliva. Los minerales. Contenido en minerales de las aceitunas de mesa. Los grupos de alimentos. Valor nutricional de los aceites de oliva. Alimentación y salud. Relación de la alimentación con el desarrollo de distintas enfermedades crónicas. Aceite de oliva y salud.

### Bloque I (15 h): Nutrición y Salud

Tema 1: Conceptos generales sobre nutrición y alimentación. Macronutrientes. Uso digestivo y metabólico de las grasas en el organismo. Micronutrientes: vitaminas y minerales. Otros componentes funcionales de los alimentos.

Tema 2: Clasificación funcional de los alimentos. Características nutricionales de las grasas y aceites. Concepto de dieta. La dieta mediterránea como ejemplo de dieta saludable.

Actividades Académicamente Dirigidas: Papel de la alimentación en el desarrollo de las enfermedades crónicas de gran prevalencia.

Prácticas:

Sesión 1: Ajuste de dieta. Bases de datos sobre composición de alimentos.

Sesión 2: Dieta mediterránea y gastronomía.

### Bloque 2 (4h): Inmunología

Tema 1: Mecanismos Inmunológicos de defensa Inespecíficos y Específicos frente al desarrollo tumoral : Células NK y Células T.

Tema 2: Modelos Experimentales murinos en Inmunología Tumoral.

### Bloque3 (4h): Aceites de oliva y cáncer

### Bloque 4 (4 h): Aceite de oliva y enfermedades cardiovasculares

Tema 1: Diseños de investigación en epidemiología nutricional.

Tema 2: Herramientas epidemiológicas de valoración nutricional.

Tema 3: Errores en la investigación de epidemiología nutricional

Tema 4: Epidemiología de las enfermedades cardiovasculares.

Tema 5: Aceite de oliva y riesgo de enfermedades cardiovasculares

## INTEGRACIÓN DE LOS ODS

Estos contenidos conectan con los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas (ODS). Principalmente en lo que se refiere a los objetivos 2 (hambre cero) y 3 (salud y bienestar). De manera transversal se fomentarán los objetivos 4 (educación de calidad) y 5 (igualdad de género).

## 6. METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	HORAS PRESENCIALES	HORAS TRABAJO AUTÓNOMO	TOTAL HORAS	CRÉDITOS ECTS	COMPETENCIAS (códigos)
A1 - Clases expositivas en gran grupo <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ M 32 - Conferencia plenaria, sesión magistral</li> <li>▪ M3 - Actividades introductorias</li> <li>▪ M4 - Conferencias, seminarios, etc</li> </ul>	15.4	39.6	55.0	2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CB8</li> <li>▪ CE14</li> <li>▪ CEE3</li> <li>▪ CEE4</li> <li>▪ CEE6</li> <li>▪ CEE7</li> <li>▪ CG1</li> <li>▪ CG10</li> <li>▪ CG6</li> <li>▪ CT12</li> <li>▪ CT7</li> <li>▪ CT8</li> </ul>
A2 - Clases en grupos de prácticas <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ M10 - Herramientas TIC</li> <li>▪ M8 - Debates</li> </ul>	0.4	9.6	10.0	0.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CB6</li> <li>▪ CB7</li> <li>▪ CEE5</li> <li>▪ CEE8</li> <li>▪ CEE9</li> <li>▪ CG13</li> <li>▪ CG9</li> <li>▪ CT1</li> <li>▪ CT6</li> </ul>
A6_750A - Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ M15_MO_A6 - Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de</li> </ul>	0.4	9.6	10.0	0.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CB10</li> <li>▪ CB6</li> <li>▪ CB7</li> <li>▪ CB8</li> <li>▪ CB9</li> <li>▪ CE14</li> <li>▪ CEE3</li> <li>▪ CEE4</li> <li>▪ CEE5</li> <li>▪ CEE6</li> <li>▪ CEE7</li> <li>▪ CEE8</li> <li>▪ CEE9</li> <li>▪ CG1</li> <li>▪ CG10</li> <li>▪ CG13</li> <li>▪ CG6</li> <li>▪ CG9</li> <li>▪ CT1</li> <li>▪ CT12</li> <li>▪ CT6</li> <li>▪ CT7</li> <li>▪ CT8</li> </ul>
<b>TOTALES:</b>	16.199...	58.799...	74.99999	2.9999998	

### INFORMACIÓN DETALLADA:

Clases magistrales en gran grupo

Actividades Académicamente Dirigidas en la plataforma de docencia virtual

Prácticas de informática

## 7. SISTEMA DE EVALUACIÓN

ASPECTO	CRITERIOS	INSTRUMENTO	PESO
Asistencia y/o participación en actividades presenciales y/o virtuales	Asistencia y participación	Notas del profesor	15.0%
Conceptos teóricos de la materia	Conceptos teóricos de la materia	Examen escrito	45.0%
Realización de trabajos, casos o ejercicios	Realización de trabajos, casos o ejercicios	Entrega de trabajos	20.0%

ASPECTO	CRITERIOS	INSTRUMENTO	PESO
Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	Participación en actividades presenciales y virtuales	Participación en actividades presenciales y virtuales	20.0%

*El sistema de calificación se regirá por lo establecido en el RD 1125/2003 de 5 de septiembre por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en la titulaciones universitarias de carácter oficial*

#### INFORMACIÓN DETALLADA:

1.- Evaluación de los conocimientos mediante prueba escrita

45% de la puntuación final

2.- Evaluación continua:

a.- Participación en actividades virtuales o presenciales

20% de la puntuación final

b.- Entrega de trabajos y actividades

20% de la puntuación final

c.- Asistencia y participación

15% de la puntuación final

### 8. DOCUMENTACIÓN / BIBLIOGRAFÍA ([Accede a la bibliografía en el catálogo de la Biblioteca](#))

#### ESPECÍFICA O BÁSICA:

- Olives and olive oil in health and disease prevention. Edición: -. Autor: -. Editorial: Amsterdam [etc.] : Elsevier, 2010. (C. Biblioteca)

#### GENERAL Y COMPLEMENTARIA:

- Tratado de nutrición. Edición: 3ª ed. Autor: -. Editorial: Madrid [etc.] : Panamericana, D.L. 2017 (C. Biblioteca)

### 9. CRONOGRAMA

[https://drive.google.com/drive/folders/1Slu2KjSMLy-SiZ0LafOpMO044HUa\\_EUM](https://drive.google.com/drive/folders/1Slu2KjSMLy-SiZ0LafOpMO044HUa_EUM)

### 10. ESCENARIO MULTIMODAL O MIXTO

#### METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Clases magistrales en gran grupo 27% on line 73% presencial

Actividades Académicamente Dirigidas en la plataforma de docencia virtual 100% online

Prácticas 100% on line

#### SISTEMA DE EVALUACIÓN

1.- Evaluación de los conocimientos mediante prueba escrita

45% de la puntuación final

2.- Evaluación continua:

a.- Participación en las actividades presenciales o virtuales

20% de la puntuación final

b.- Entrega de trabajos y actividades

20% de la puntuación final

c.- Asistencia y participación

15% de la puntuación final

#### 3) RECURSOS

Plataforma de Docencia Virtual de la Universidad de Jaén e instalaciones universitarias, siempre que las condiciones socio-sanitarias lo permitan.

#### 4) CRONOGRAMA

Según los horarios actualizados publicados en la página web de la Universidad

### 11. ESCENARIO NO PRESENCIAL

#### METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Clases magistrales en gran grupo 100% on line

Conferencias 100% online

Actividades Académicamente Dirigidas 100% online

Tutorías Grupales 100% on line

Prácticas en aulas de informática 100% on line

#### SISTEMA DE EVALUACIÓN

1.- Evaluación de los conocimientos mediante prueba escrita

45% de la puntuación final

2.- Evaluación continua:

a.- Participación en las actividades virtuales o presenciales

20% de la puntuación final

b.- Entrega de trabajos y actividades

20% de la puntuación final

c.- Asistencia y participación

15% de la puntuación final

3) RECURSOS

Plataforma de Docencia Virtual de la Universidad de Jaén e instalaciones universitarias, siempre que las condiciones socio-sanitarias lo permitan.

4) CRONOGRAMA

Según los horarios actualizados publicados en la página web de la Universidad

### CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DE DATOS (evaluación on-line)

**Responsable del tratamiento:** Universidad de Jaén, Campus Las Lagunillas, s/n, 23071 Jaén

**Delegado de Protección de Datos:** dpo@ujaen.es

**Finalidad:** Conforme a la Ley de Universidades y demás legislación estatal y autonómica vigente, realizar los exámenes correspondientes a las asignaturas en las que el alumno o alumna se encuentre matriculado. Con el fin de evitar fraudes en la realización del mismo, el examen se realizará en la modalidad de video llamada, pudiendo el personal de la Universidad de Jaén contrastar la imagen de la persona que está realizando la prueba de evaluación con los archivos fotográficos del alumno en el momento de la matrícula. Igualmente, con la finalidad de dotar a la prueba de evaluación de contenido probatorio de cara a revisiones o impugnaciones de la misma, de acuerdo con la normativa vigente, la prueba de evaluación será grabada.

**Legitimación:** cumplimiento de obligaciones legales (Ley de Universidades) y demás normativa estatal y autonómica vigente.

**Destinatarios:** prestadores de servicios titulares de las plataformas en las que se realicen las pruebas con los que la Universidad de Jaén tiene suscritos los correspondientes contratos de acceso a datos.

**Plazos de conservación:** los establecidos en la normativa aplicable. En el supuesto en concreto de las grabaciones de los exámenes, mientras no estén cerradas las actas definitivas y la prueba de evaluación pueda ser revisada o impugnada.

**Derechos:** puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, supresión, limitación y portabilidad remitiendo un escrito a la dirección postal o electrónica indicada anteriormente. En el supuesto que considere que sus derechos han sido vulnerados, puede presentar una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía [www.ctpdandalucia.es](http://www.ctpdandalucia.es)

### Cláusula grabación de clases PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

**Responsable del tratamiento:** Universidad de Jaén, Paraje Las Lagunillas, s/n; Tel.953 212121; [www.ujaen.es](http://www.ujaen.es)

**Delegado de Protección de Datos (DPO):** TELEFÓNICA, S.A.U. ; Email: dpo@ujaen.es

**Finalidad del tratamiento:** Gestionar la adecuada grabación de las sesiones docentes con el objetivo de hacer posible la enseñanza en un escenario de docencia multimodal y/o no presencial.

**Plazo de conservación:** Las imágenes serán conservadas durante los plazos legalmente previstos en la normativa vigente.

**Legitimación:** Los datos son tratados en base al cumplimiento de obligaciones legales (Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades) y el consentimiento otorgado mediante la marcación de la casilla habilitada a tal efecto.

**Destinatarios de los datos (cesiones o transferencias):** Toda aquella persona que vaya a acceder a las diferentes modalidades de enseñanza.

**Derechos:** Ud. podrá ejercitar los derechos de Acceso, Rectificación, Cancelación, Portabilidad, Limitación del tratamiento, Supresión o, en su caso, Oposición. Para ejercitar los derechos deberá presentar un escrito en la dirección arriba señalada dirigido al Servicio de Información, Registro y Administración Electrónica de la Universidad de Jaén, o bien, mediante correo electrónico a la dirección de correo electrónico. Deberá especificar cuál de estos derechos solicita sea satisfecho y, a su vez, deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actúe mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo. Asimismo, en caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrá interponer una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía [www.ctpdandalucia.es](http://www.ctpdandalucia.es)

