

NUTRICIÓN I

Curso 2012-13

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición, la dietética y de la salud	NUTRICIÓN I	2º	1º	6	Troncal obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
López García de la Serrana, Herminia Montilla Gómez, Javier			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: H. López Gª de la Serrana herminia@ugr.es Javier Montilla Gómez jmont@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Martes, miércoles y jueves, de 9 a 11 horas (Prof. López García de la Serrana) y de 10 a 12 horas (Profesor Montilla)		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Tener cursadas las asignaturas Química, Bioquímica, Fisiología, Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<p>Con esta disciplina el alumno abordará y conocerá contenidos importantes del campo de la Nutrición tales como:</p> <p>Las necesidades nutricionales del organismo humano, su gasto energético, la relación entre alimento y nutriente, proceso de transformación y destino de los nutrientes. Los distintos Nutrientes, sus</p>					



funciones, su utilización metabólica, su interés nutricional en el campo de la alimentación. Estudiará las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. Tendrá capacidad para evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

GENERALES

- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

ESPECÍFICAS

- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.

Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación.

Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.

Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. Nutrición. Objetivos. Situación actual y perspectivas. Concepto de nutriente. Legislación.



Papel del Diplomado en Nutrición y Dietética como profesional de la Nutrición.

Tema 2. Requerimientos energéticos del organismo humano. Metabolismo basal. Factores determinantes del gasto energético. Los Nutrientes como fuente de Energía.

Tema 3. Recomendaciones nutricionales. Ingestas dietéticas de referencia. Raciones dietéticas recomendadas.

Tema 4. Mecanismos para la nutrición del organismo humano. Utilización de los alimentos y destino de los nutrientes.

Tema 5. Órganos y tejidos implicados en la nutrición.

Tema 6. Hidratos de Carbono. Clasificación nutricional, Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 7. Fibra Alimentaria. Clasificación nutricional. Funciones. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 8. Lípidos Clasificación nutricional, Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional, AGE y recomendaciones dietéticas.

Tema 9. Proteínas Clasificación nutricional. Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 10. Vitaminas hidrosolubles Clasificación nutricional. Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 11. Vitaminas. Liposolubles Clasificación nutricional. Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 12. Minerales. Clasificación. Macro y microminerales. Funciones. Utilización. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas.

Tema 13. Agua. Fluidos corporales y balance electrolítico. Importancia nutricional del agua. Necesidades y Fuentes.



Seminarios

Educación Nutricional.

Importancia de la Nutrición en la prevención de la enfermedad.

Interacción entre nutrientes y fármacos.

Interés actual de los componentes bioactivos de los alimentos.

Prácticas de Laboratorio

Práctica

- 1- Calculo Metabolismo Basal.
- 2- Calculo del Gasto Energético.
- 3- Uso de las tablas de composición de alimentos Preparación de platos.
- 4- Casos Prácticos. Desarrollo y Discusión.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- **Astiasaran I, Laceras B, Ariño A, Martínez A (2003)**. Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Díaz de Santos. Madrid.
- **Cameron ME, Van Staveren WA (1988)** Manual on Methodology for food consumption studies, Oxford Medical Publications
- **Cervera P, Clapés J, Rigolfas R (2004)**. Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). 4ª edición, Ed. Interamericana McGraw-Hill. México.
- **CESNID (2008)**. Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- **Frayn KN (1998)**. Regulación del metabolismo, Una perspectiva humana Ed. Omega
- **Gil A (2010)**. Tratado de Nutrición (4 tomos). Ed. Panamericana. Madrid.
- **Groff JL, Gropper SS, Hunt SM (1995)** .Advanced Nutrition and Human Metabolism
- **Linder, M.C. (1992)**. "Nutrición. Aspectos Bioquímicos, Metabólicos y Clínicos". Ediciones Universidad de Navarra (Eunsa), Pamplona, España.
- **Mahan L.D. and Escott-Stump, S. (2009)**. "Nutrición y Dietoterapia de Krause". (12ª Edición).



McGraw-Hill Interamericana, Ed. Elsevier, SL Barcelona.

- **Martínez, J.A.** (2000). "Fundamentos Teórico-Prácticos de Nutrición y Dietética", McGraw-Hill. Madrid, España.
- **Mataix Verdu J (2009)**. Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Ed. Ergen. Madrid.
- **Ministerio De Sanidad y Consumo (1995)**. Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- **Muñoz M, Aranceta J, Garcia-Jalon I (2004)**. Nutrición aplicada y dietoterapia, 2ª ed. Ed. Eunsa. Pamplona.
- **Requejo A, Ortega Rm (2000)**. Nutriguía. Manual de Nutrición clínica en atención primaria. Ed. Complutense. Madrid.
- **Salas-Salvado J, Bonada A, Trallero R, Saló Me, Burgos R (2008)**. Nutrición y Dietética Clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- **SENC (2004)**. Guías de la alimentación saludable. Edita Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Madrid.
- **Serra Majen L, Aranceta J (2006)**. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones, 2ª ed. Ed. Masson, Madrid
- **Shils Me, Olson Ja, Shike M (2002)**. Nutrición en Salud y Enfermedad. 9ª ed. (2 tomos). McGraw-Hill. México.
- **Shils ME, Olson JA, Shike M, Ross C.** (1999) Nutrición en Salud y Enfermedad. Ed. Mc Graw Hill.
- **Willet, W.** (1993). Nutritional epidemiology Oxford University Press

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.
<http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica>

ENLACES RECOMENDADOS

- ▶ Ingestas dietéticas de referencia (DRIs): <http://www.nal.usda.gov/fnic/etext/000105.html>
- ▶ Organización de Naciones Unidas para la agricultura y alimentación. www.fao.org
- ▶ Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición: www.aesan.msc.es
- ▶ Federación española de sociedades de nutrición, alimentación y dietética. <http://www.fesnad.org/>



METODOLOGÍA DOCENTE

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	ECTS	%	
Presenciales	Clases de teoría	CG 4-1 CG4-2 CE2 CE3 CE4	1,32	22,0	40 %
	Clases prácticas	CE3 CE4	0,72	12,0	
	Clases de problemas				
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE2 CE3 CE4	0,16	2,67	
	Realización de exámenes	CG 4-1 CG4-2 CE2 CE3 CE4	0,2	3,33	
	Prácticas de campo y viajes				
No presenciales	Estudio de teoría y problemas	CG 4-1 CG4-2 CE2 CE3 CE4	2,4	44%	60 %
	Preparación y estudio de prácticas	CE3 CE4	1	5,33	
	Preparación de trabajos	CE2 CE3 CE4	0,8	10,67	

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

La evaluación se realizará a partir de las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas y de los exámenes en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas.

La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia.

COMPETENCIAS	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG 4-1 CG4-2 CE2 CE3 CE4	SE1, SE2, SE3	70%
CE2 CE3 CE4	SE7,SE8	20%
CE2 CE3 CE4	SE11	10%

