

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: NUTRICIÓN

Curso 2013-2014

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición	3º	1º	6,0	troncal
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia Correo electrónico: belenv@ugr.es , artacho@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias13.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Tener cursadas las asignaturas de Biología, Bioquímica, Fisiología Humana y conocimientos básicos sobre composición de alimentos.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> • Funciones y utilización metabólica de los nutrientes. • Recomendaciones dietéticas, objetivos nutricionales y guías alimentarias. • Valoración del estado nutricional de individuos y de colectividades. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
COMPETENCIAS GENERALES Competencias básicas: CB4, CB5. Competencias universidad: CU2. Competencias transversales: CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT7, CT8, CT9, CT12, CT13. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:					



CE2, CE12, CE13, CE15.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocer los principios básicos en Nutrición con especial atención a los nutrientes, sus funciones y utilización en el organismo así como las fuentes alimentarias más importantes.
- Saber utilizar e interpretar las tablas de ingestas recomendadas, los objetivos nutricionales y las guías de la alimentación como base para la valoración de dietas.
- Saber determinar e interpretar el estado nutricional de un individuo mediante la utilización de encuestas alimentarias, datos antropométricos, parámetros bioquímicos y clínicos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1.- Alimentación y nutrición. Conceptos y relaciones. Evolución histórica. Situación actual y perspectivas. Concepto de alimento y nutriente. Compuestos bioactivos en los alimentos.

Tema 2. - La digestión. Aspectos generales del proceso. Regulación

Tema 3.- Tema 2. Requerimientos energéticos del organismo humano. Componentes del metabolismo energético: Metabolismo basal, termogénesis y actividad física. Métodos de medida.

Tema 4.- Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Objetivos nutricionales y guías de la alimentación.

Tema 5. Los alimentos: fuente de energía, nutrientes y otros componentes bioactivos. Valor energético de los nutrientes. Tablas y bases de datos de composición de alimentos.

Tema 6.- Proteínas. Clasificación. Funciones. Utilización. Aminoácidos esenciales. Evaluación de la calidad proteica. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.



Tema 7.- Hidratos de carbono: Clasificación, funciones y utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 8.- Fibra alimentaria. Clasificación. Funciones. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 9.- Lípidos. Clasificación. Funciones. Utilización. Ácidos grasos esenciales. Calidad de la grasa. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 10.- Vitaminas hidrosolubles. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 11.- Vitaminas liposolubles. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 12.- Minerales: Macro y microelementos. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas.

Tema 13.- Agua corporal y balance hidroelectrolítico. Importancia nutricional del agua.

Tema 14.- Valoración del estado nutricional. Objetivos y aplicaciones. Parámetros antropométricos y composición corporal. Indicadores bioquímicos e inmunológicos del estado nutricional.

Tema 15.- Estimación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias.

Tema 16.- Nutrición y enfermedades crónicas.

TEMARIO PRÁCTICO:

1. Cálculo de metabolismo basal y necesidades energéticas totales
2. Índices de calidad de la dieta
3. Guías alimentarias. Ingestas recomendadas: CDR y DRIs. Aspectos prácticos
4. Evaluación de la calidad proteica. Cómputo químico de aminoácidos corregido por la digestibilidad (PDCAAS)
5. Aporte dietético de hierro: grado de absorción
6. Valoración del estado nutricional. Programa informático NUTRIRE

SEMINARIOS



- Análisis de artículos científicos

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Bellido Guerrero D, de Luís Román DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- FESNAD (2010). Ingestas dietéticas de referencia para la población española. Ed. Eunsa, Pamplona.
- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2010). Tratado de nutrición clínica (4 tomos). Ed. A. Médica.
- Mahan LK, Escott-Stump S (2009). Nutrición y dietoterapia de Krauser, 12ª ed. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Martínez JA (2004). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME, Burgos Pelaez, R (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- Serra Majem LL, Aranceta Bartrina J (2006). Nutrición y salud pública. 2ª ed. Ed. Masson, Barcelona.
- Shils ME, Olson JA, Shike M (2002). Nutrición en salud y enfermedad. 9ª ed. (2 tomos). M cGraw-Hill. Madrid.
- Soriano del Castillo JM (2006). Nutrición básica humana. Ed. Universidad de Valencia.
- Vázquez C, de Cos AI, López Momdedeu C (2005). Alimentación y nutrición. Manual Teórico-Práctico 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.
- Wardlaw GM (2008). Perspectivas sobre Nutrición, Ed. Paidotribo, Badalona

ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición : <http://www.aesan.msc.es>
- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Adaptada: <http://www.senba.es/>
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral: <http://www.senpe.com/>
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación <http://www.nutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria <http://www.nutricioncomunitaria.com/>
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética <http://www.fesnad.org/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas
- Seminarios



- Exposición de trabajos individuales
- Tutorías colectivas e individuales

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1											
Semana 2											
Semana 3											
Semana 4											
Semana 5											
...											
...											
...											
...											
...											
Total horas											

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

Evaluación de los conocimientos teóricos:

Se realizará un examen parcial, no eliminatorio y un examen final que computará con un 70% en la calificación final, y que pueden incluir preguntas tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo de conocimientos teóricos de la asignatura.

Evaluación de los conocimientos prácticos: Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guión de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la



calificación final obtenida.

Trabajo de análisis de artículos científicos: Versará sobre temas incluidos en el programa. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla la preparación individual y/o en grupos, presentación, exposición y defensa oral en clase.

Aquellos alumnos que, por motivos debidamente justificados, no se acojan al método de evaluación continua, realizarán un único examen final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas con un 5 tanto el examen teórico como el práctico y realizado el trabajo autónomo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

