

## Nutrición II

### Curso 2013-2014

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	NUTRICION	2º	2º	6	obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fátima Olea Serrano</li> <li>Reyes Artacho Martín-Lagos</li> </ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología 3ª planta, Facultad de Farmacia. Fátima Olea Serrano: 958 242841, <a href="mailto:folea@ugr.es">folea@ugr.es</a> Reyes Artacho Martín-Lagos: 958 243865, <a href="mailto:rantacho@ugr.es">rantacho@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS Fátima Olea Serrano: Martes, miércoles y jueves: 9,30-11,30 h Reyes Artacho Martín-Lagos Martes, miércoles y jueves: 9,30-11,30 h		
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 conocimientos sobre Fisiología, Bioquímica y Bromatología. Tener cursada la asignatura de Nutrición I					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Esta asignatura contempla el estudio y la interpretación de las distintas herramientas que se utilizan en la valoración del estado nutricional. Así mismo se estudia las necesidades nutricionales en las distintas etapas del ciclo vital y la relación entre estado nutricional y salud.					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
<p>A. Competencias genéricas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</li> <li>- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.</li> </ul>					



- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

#### B. Competencias específicas

- 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)
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

#### OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Saber utilizar las herramientas necesarias para realizar una valoración del estado nutricional.
- Comprender la relación entre estado nutricional y salud.
- Saber establecer las necesidades nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.

#### TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

##### TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud.

Tema 2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal.

Tema 3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal.

Tema 4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares.

Tema 5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos.

Tema 6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos.

Tema 6. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias.

Tema 7. Indicadores analíticos del estado nutricional.



Tema 8. Nutrición durante el embarazo y la lactancia.

Tema 9. Nutrición en el lactante.

Tema 10. Nutrición en preescolares y escolares.

Tema 11. Nutrición en la adolescencia.

Tema 12. Nutrición en el adulto.

Tema 13. Nutrición en la edad avanzada.

Tema 14. Nutrición y actividad física.

Tema 15. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes.

Tema 16. Balance energético y control de peso.

Tema 17. Fuentes alternativas de información nutricional (sistemas de información y documentación en nutrición).

Tema 18. Implicaciones de la ingesta energética total en análisis epidemiológicos.

Tema 19. Situación actual de la nutrición.

#### TEMARIO PRÁCTICO:

Práctica 1. Valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos y composición corporal.

Práctica 2. Valoración del estado nutricional: Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas.

Práctica 3. Valoración de informes nutricionales de organismos internacionales.

Práctica 4. Repercusión en el estado nutricional del individuo de las dietas milagro.

Practica 5. Análisis de artículos científicos.



## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Cameron ME, Van Staveren WA (1988). Manual on methodology for food consumption studies, Oxford Medical Publications.
- Frayn KN (1998). Regulación del metabolismo, una perspectiva humana. Ed. Omega
- 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. Panamericana, Madrid.
- Mahan LK, Escott-Stump S (2009). Nutrición y dietoterapia de Krauser, 12ª ed. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Groff JL, Gropper SS, Hunt SM (1995) Advanced nutrition and human metabolism.
- Linder MC (1992). Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. Ediciones Universidad de Navarra (Eunsa), Pamplona.
- 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.
- Serra Majem LI, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdu J. (2006) Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Ed. Masson, Barcelona
- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Ed Paidotribo, Badalona
- Willet W. Nutritional epidemiology (1993) Oxford University Press

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Monografías FAO/OMS,

### ENLACES RECOMENDADOS

[www.efsa.europa.eu/](http://www.efsa.europa.eu/)

[www.aesan.msc.es/](http://www.aesan.msc.es/)

[www.fao.org/](http://www.fao.org/)

[www.nlm.nih.gov/](http://www.nlm.nih.gov/)

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

### METODOLOGÍA DOCENTE

- Lección Magistral
- Seminarios, previa información al alumno del material a utilizar
- Mesas redondas sobre temas discutidos previamente con los alumnos
- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumno sobre el trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica-integral
- Clases prácticas.



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

Evaluación de los conocimientos teóricos:

Se realizará un examen parcial y un final que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y otra con 2 ó 3 preguntas de desarrollo de los 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 revisión bibliográfica: Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa 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%.

INFORMACIÓN ADICIONAL

