

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	NUTRICIÓN	3º	1º	6	Obligatoria
PROFESORES <sup>(1)</sup>			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reyes Artacho Martín-Lagos</li> <li>Belen Garcá-Villanova Ruiz</li> </ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. Reyes Artacho Martín-Lagos: 958243865 <a href="mailto:rantacho@ugr.es">rantacho@ugr.es</a> Belén Garcia-Villanova Ruiz: 958242865		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Reyes Artacho Martín-Lagos: Martes y Jueves 9,30-12,30h. Belén Garcia-Villanova Ruiz: Lunes 9,30-11,30h. Miércoles: 12,30-14,30h y Jueves de 8,30-10,30h.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las asignaturas del módulo de Formación Básica					

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente  
(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

- 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

- CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG.02 - Resolución de problemas
- CG.03 - Trabajo en equipo
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG.05 - Toma de decisiones
- CG.06 - Capacidad de compromiso ético
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG.08 - Razonamiento crítico
- CG.09 - Motivación por la calidad
- CG.10 - Capacidad de organización y planificación
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
- CG.14 - Diseño y gestión de proyectos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE.02 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad
- CE.12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable
- CE.13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias
- CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos
- Comprender 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.
- Utilizar e interpretar las tablas de ingestas recomendadas, los objetivos nutricionales y las guías de la alimentación como base para la valoración de dietas.
- Determinar e interpretar el estado nutricional de un individuo mediante la utilización de encuestas alimentarias, datos antropométricos, parámetros bioquímicos y clínicos.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 26/07/2018 12:36:38    Página: 2 / 6



65sacSsHBKTFtn9BiOA0WH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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

- Comprender 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.
- Utilizar e interpretar las tablas de ingestas recomendadas, los objetivos nutricionales y las guías de la alimentación como base para la valoración de dietas.
- 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 (2h).

Tema 2. - La digestión. Aspectos generales del proceso. Regulación (2h).

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

Tema 4.- Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Objetivos nutricionales y guías de la alimentación (3h).

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 (2h).

Tema 6.- Proteínas. Clasificación. Funciones. Utilización. Aminoácidos esenciales. Evaluación de la calidad proteica. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3 h).

Tema 7.- Hidratos de carbono: Clasificación, funciones y utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).

Tema 8.- Fibra alimentaria. Clasificación. Funciones. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (2).

Tema 9.- Lípidos. Clasificación. Funciones. Utilización. Ácidos grasos esenciales. Calidad de la grasa. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).

Tema 10.- Vitaminas hidrosolubles. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).

Tema 11.- Vitaminas liposolubles. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 26/07/2018 12:36:38    Página: 3 / 6



65sacSsHBKTFtn9BiOA0WH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

Tema 12.- Minerales: Macro y microelementos. Funciones. Utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).

Tema 13.- Agua corporal y balance hidroelectrolítico. Importancia nutricional del agua (1h).

Tema 14.- Valoración del estado nutricional. Objetivos y aplicaciones. Parámetros antropométricos y composición corporal. Indicadores bioquímicos e inmunológicos del estado nutricional (2h).

Tema 15.- Estimación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias (3h).

Tema 16.- Nutrición y enfermedades crónicas (2h).

#### **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:**

- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana, Madrid.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause. Dietoterapia, 14ª Ed. Elsevier España. SLU. 2017, Barcelona.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA (2008). Nutrición. Ed. Pearson Educación. Madrid
- Martínez JA (2004). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Salas-Salvado, J. Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson. 2014, Barcelona
- Soriano del Castillo JM (2006). Nutrición básica humana. Ed. Universidad de Valencia

#### **ENLACES RECOMENDADOS**

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición : <http://aecosan.mssi.gob.es/>



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

Página 4

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 26/07/2018 12:36:38    Página: 4 / 6



65sacSsHBKTFtn9BiOA0WH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- 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, tutorías colectivas

#### PROGRAMA DE ACTIVIDADES

1º CUATRI-MESTRE	TEMAS DEL TEMARIO	ACTIVIDADES PRESENCIALES				ACTIVIDADES NO PRESENCIALES			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)
TOTAL HORAS	16	40	15	3	2	5	5	65	15

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

#### . Evaluación continua:

##### Evaluación de los conocimientos teóricos:

Se realizará un examen parcial eliminatorio a partir de 7 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. El trabajo es obligatorio.

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



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 26/07/2018 12:36:38 Página: 5 / 6



65sacSsHBKTFtn9BiOA0WH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

realizado el trabajo autónomo.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

**Evaluación única final:**

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%.

Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 26/07/2018 12:36:38    Página: 6 / 6



65sacSsHBKTFtn9BiOA0WH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.