

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición	3º	1º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Artacho Martín-Lagos, Reyes García-Villanova Ruiz, Belén			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. Reyes Artacho Martín-Lagos: 958243865 rantacho@ugr.es Belén García-Villanova Ruiz: 958243866 belenv@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Profra. Artacho Martin-Lagos: Lunes, miércoles y viernes de 10:30 a 12:30 h Profra. Garcia-Villanova Ruiz: Lunes, martes y jueves de 10:30 a 12:30 La tutoría se solicitará por correo electrónico		
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					
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. 					

¹ 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/>!)



- 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, físicoquímicas 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 la 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.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Comprender los principios básicos en Nutrición con especial atención a los nutrientes, sus funciones y la 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).

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:

- 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.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4ª ed.) (2019). Ed. Elsevier.
- Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA (2008). Nutrición. Ed. Pearson Educación. Madrid.



ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://aecosan.msssi.gob.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/>
- EFSA. Dietary reference values: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/dietary-reference-values>
- Institute of Medicine. Dietary reference intakes: [https://ods.od.nih.gov/Health Information/Dietary Reference Intakes.aspx](https://ods.od.nih.gov/Health%20Information/Dietary%20Reference%20Intakes.aspx)

METODOLOGÍA DOCENTE

Sesiones teóricas, seminarios, exposición de trabajos, tutorías colectivas e individuales

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.

Para la realización del examen parcial se requiere una asistencia del 65%

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 guion 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 realizado el trabajo sobre el análisis de artículos científicos.

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/as alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura.



ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Presenciales, previa cita por email a las profesoras.
Cuando no es posible presencial mediante Google Apps
UGR Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

Los temarios teórico y práctico no han experimentado cambios respecto a los propuestos en la guía docente de la asignatura

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

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 65% en la calificación final, y que pueden incluir preguntas tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo de conocimientos teóricos de la asignatura.

Para la realización del examen parcial se requiere una asistencia del 65%.

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 guion 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. Podrán realizarse además del trabajo de análisis de artículos otras actividades sobre temas de actualidad.

Participación en Foros de PRADO y participación en el chat en las clases por Google Meet:

Criterios de evaluación: Interés de los temas propuestos y de las respuestas.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 5%.

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

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

Convocatoria Extraordinaria (igual que la Convocatoria ordinaria)



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 65% en la calificación final, y que pueden incluir preguntas tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo de conocimientos teóricos de la asignatura. Para la realización del examen parcial se requiere una asistencia del 65%.

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 guion 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. Podrán realizarse además del trabajo de análisis de artículos otras actividades.

Participación en Foros de PRADO y participación en el chat en las clases por Google Meet:

Criterios de evaluación: Interés de los temas propuestos y de las respuestas.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 5%.

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

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

Evaluación Única Final

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/as alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Foros y mensajería de PRADO

Google Apps UGR Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE



Los temarios teórico y práctico no han experimentado cambios respecto a los propuestos en la guía docente de la asignatura.

Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Toda la documentación de la parte teórica, incluyendo las transparencias o temas utilizados en las clases de teoría, se encuentran disponibles en PRADO.
- La documentación de la parte teórica se amplía mediante documentos de consenso, trabajos científicos o enlaces a videos de interés.
- Discusión y profundización en los contenidos de los temas teóricos a través de los foros de PRADO.
- Seguimiento de teoría a través de la realización de las actividades obligatorias (1), realización de actividades voluntarias (2), participación en el chat de las clases teóricas y en los foros de PRADO (3).

Programa de prácticas

- Prácticas a realizar por los estudiantes a través del programa informático *Nutrire*®
- Desarrollo de los contenidos a través de material diseñado por los profesores.
- Discusión y resolución de dudas de prácticas a través de los foros PRADO.

Seguimiento de las prácticas a través de (1) la valoración de las intervenciones en los foros de prado y (2) la realización de tareas en prado y mediante una prueba de los conocimientos adquiridos.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

Herramientas teoría

Cuestionarios de PRADO:

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye preguntas tipo test, con 5 respuestas, una sola verdadera.

Criterios de calificación: Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33 puntos. Podrán utilizarse otras modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO

Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 7.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 65%

Se podrá realizar un examen oral mediante la plataforma Google Apps UGR Meet, en aquellas circunstancias que se consideren oportunas

Tareas de PRADO:

Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias.

Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 15%.

Participación en Foros de PRADO y participación en el chat en las clases por Google Meet:

Criterios de evaluación: Interés de los temas propuestos y de las respuestas.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 5%.

Herramientas prácticas

Cuestionarios de PRADO



Tareas de PRADO:

Evaluación de las tareas entregadas por los alumnos en cada sesión de prácticas. Realización de una prueba que avale sus conocimientos. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 15%

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida.

Convocatoria Extraordinaria (igual que la Convocatoria ordinaria)

Herramientas teoría

Cuestionarios de PRADO:

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye preguntas tipo test, con 5 respuestas, una sola verdadera.

Criterios de calificación: Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33 puntos.

Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 7. Podrán utilizarse otras modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 65%

Tareas de PRADO:

Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias.

Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 15%.

Participación en Foros de PRADO y participación en el chat en las clases por Google Meet:

Criterios de evaluación: Interés de los temas propuestos y de las respuestas.

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 5%.

Herramientas prácticas

Cuestionarios de PRADO: Pruebas de resolución de cuestiones teóricas.

Tareas de PRADO:

Evaluación de las tareas entregadas por los alumnos en cada sesión de prácticas. Realización de una prueba que avale sus conocimientos. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 15%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

Evaluación Única Final

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

Herramientas teoría

Cuestionarios de PRADO:

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Preguntas tipo test con 5 respuestas. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33 puntos. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 70%. Podrán utilizarse otras modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO



Herramientas prácticas

Cuestionarios de PRADO:

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas y prácticas

Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 30%

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

