

## Curso Académico 2017-2018

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (Aprobada Consejo Departamento Ordinario 28 de junio de 2017)

### NUTRICIÓN

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición	3º	1º	6,0	Obligatoria
<b>PROFESOR(ES)</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Belén García-Villanova Ruiz</li><li>• Reyes Artacho Martín-Lagos</li></ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia Correo electrónico: <a href="mailto:belenv@ugr.es">belenv@ugr.es</a> , <a href="mailto:rartacho@ugr.es">rartacho@ugr.es</a>		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>  Dra. García-Villanova Ruiz 9,30-11,30 lunes, martes y jueves Dra. Artacho Martín Lagos 9,30-12,30 lunes y miércoles <a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf</a>		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos					
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)</b>					
Se recomienda haber cursado las asignaturas del modulo de Formación Básica					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
<ul style="list-style-type: none"><li>• Funciones y utilización metabólica de los nutrientes.</li><li>• Recomendaciones dietéticas, objetivos nutricionales y guías alimentarias.</li><li>• Valoración del estado nutricional de individuos y de colectividades.</li></ul>					
<b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>					



ugr | Universidad  
de Granada

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 1 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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.

### **COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES**

- CB.01 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB.02 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB.03 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB.04 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB.05 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- 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 TRANSVERSALES**

- CT.02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### **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



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 2

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 2 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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).



Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 3 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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 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:**

- Bellido Guerrero D, de Luís Román DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos,



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 4

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 4 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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.

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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición : <http://aesan.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/>

#### METODOLOGÍA DOCENTE

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

#### 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	Trabajo en grupo (horas)



ugr | Universidad de Granada

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 5 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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.

								(horas)	
TOTAL HORAS	16	38	15	2	2	5	5	65	15
EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)									

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G  
 Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26    Página: 6 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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.

### **A. Evaluación continua:**

#### **Evaluación del los conocimientos teóricos:**

Se realizará un examen parcial eliminatorio a partir de 7<sup>o</sup> 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 realizado el trabajo autónomo.

### **B. Evaluación única final:**

#### **Evaluación Única Final**

Atendiendo a la normativa de "**Evaluación y calificación de los estudiantes**" de la Universidad de Granada se realizará también una **evaluación única final** cuya solicitud se dirigirá al Director del departamento en las 2 semanas posteriores a partir de la fecha de la matriculación del alumno en la asignatura alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Constará de una parte teórica (80% de la calificación final) y una parte práctica (20% de la calificación final). Para superar la asignatura el alumno deberá haber aprobado ambas partes. El **examen teórico** incluirá preguntas de desarrollo y/o cortas del temario recogido en la guía docente de la asignatura. El **examen práctico** constará de una parte práctica de resolución de cuestiones o problemas y aspectos teóricos relacionados con las prácticas.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.



s  
con  
cim  
ient  
os  
teó  
rico  
s:

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada



*ugr* | Universidad  
de Granada

Página 8

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 14:11:26 Página: 8 / 8



Rvqle1tEKP1PLZKVzh7sH35CKCJ3NmbA

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.