

GUÍA DOCENTE DE NUTRICIÓN CURSO 2010-2011 FICHA DE ASIGNATURA		
DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA		
NOMBRE: NUTRICION		
CÓDIGO:	AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO: 2002	
TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : TRONCAL		
Créditos totales (LRU / ECTS): 10,5	Créditos LRU/ECTS teóricos: 8.5.	Créditos LRU/ECTS prácticos: 2.
CURSO: 2º	CUATRIMESTRE: 1º Y 2º	CICLO:
DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES		
NOMBRE: HERMINIA LÓPEZ Gª DE LA SERRANA. FATIMA OLEA SERRANO		
ÁREA: Nutrición y Bromatología		
Nº DESPACHO:	E-MAIL: herminia@ugr.es. folea@ugr.es	TF: 958-243868
URL WEB:		
DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA		
DESCRIPTOR SEGÚN BOE		
<p>Utilización de los nutrientes, metabolismo, consumo, recomendaciones e importancia para la salud de los nutrientes (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales, vitaminas y agua).</p> <p>Integración del metabolismo de hidratos de carbono, grasas y proteínas en el organismo completo</p> <p>Relación entre Nutrición y crecimiento. Composición corporal Balance energético: peso y composición corporal. Medidas antropométricas Indicadores bioquímicos de la ingesta dietética Raciones dietéticas recomendadas</p> <p>Evaluación del estado nutritivo de un individuo y de la colectividad. Técnicas de aplicación en Nutrición: ensayos de alimentación y estudios poblacionales.</p>		
2. BLOQUES TEMÁTICOS		

Programa teórico

Tema 1. Nutrición. Objetivos. Situación actual y perspectivas. Concepto de alimento y nutriente. Legislación alimentaria española. Papel del Diplomado en N y D como profesional de la Nutrición

Tema 2. Requerimientos energéticos del organismo humano. Metabolismo basal Factores determinantes del gasto energético.

Tema 3. Valor calórico de los alimentos Tablas de composición de los alimentos Clasificación de los nutrientes

Tema 4. Recomendaciones nutricionales. Ingestas dietéticas de referencia. Raciones dietéticas recomendadas.

Tema 5. Mecanismos para la nutrición del organismo humano. Digestión y absorción de nutrientes. Transporte y excreción de nutrientes

Tema 6. Características metabólicas de órganos y tejidos. Regulación del metabolismo

Tema 7. Sistemas endocrinos. Órganos endocrinos y hormonas importantes

Tema 8. Hidratos de Carbono. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 9. Fibra Alimentaria Clasificación. Funciones. Fuentes de interés nutricional

Tema 10. Lípidos Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 11. Metabolismo de lipoproteínas. Transporte y distribución de lípidos

Tema 12. Proteínas Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 13. Vitaminas hidrosolubles Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 14. Vitaminas. Liposolubles Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 15. Macrominerales. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 16. Microminerales. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional

Tema 17. Fluidos corporales y balance electrolítico

Tema 18. Integración y regulación del metabolismo. Integración del metabolismo de hidratos de carbono, grasas y proteínas en el organismo completo

Tema 19. Valoración del estado nutricional. Composición corporal

Tema 20. Medidas antropométricas

Tema 21. Indicadores bioquímicos de la ingesta dietética

Tema 22. Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida. Nutrición en el embarazo y lactancia

Tema 23. Nutrición en la infancia y adolescencia

Tema 24. Nutrición en la edad avanzada

Tema 25. Nutrición y actividad física

Tema 26. Balance energético y control de peso

Tema 27. Soportar algunas situaciones extremas nutricionales

Tema 28. Conversión en nutrientes de los datos de encuestas alimentarias. Uso de tablas de composición de alimentos

Tema 29. Propósito de los estudios de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales. Encuestas alimentarias familiares

Tema 30. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos

Tema 31. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos: Recuerdo dietético a corto termino y métodos de recuerdo

Tema 32. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos: Métodos de frecuencia de consumo

Tema 33. Reproducibilidad y validez de los cuestionarios de frecuencia de consumo

Tema 34. Fuentes alternativas de Información nutricional

Tema 35. Implicaciones de la ingesta energética total en análisis epidemiológicos

Programa práctico

1- Calculo Metabolismo Energético.

- 2- Calculo del Gasto Energético.
- 3- Uso de las tablas de composición de alimentos Preparación de platos. Calidad de la dieta. s)
- 4- Valoración del estado nutricional. Antropometría y composición corporal.
- 5- Valoración de la ingesta dietética.
- 6- Interpretación de parámetros bioquímicos en la nutrición.
- 7- Casos Prácticos. Desarrollo y Discusión.

3. BIBLIOGRAFÍA

3.1 General (Libros de texto)

- Cameron ME, Van Staveren WA (1988) Manual on Methodology for food consumption studies, Oxford Medical Publications
- Frayn KN (1998) Regulacion del metabolismo, Una perspectiva humana Ed. Omega
- Groff JL, Gropper SS, Hunt SM (1995) Advanced Nutrition and Human Metabolism
- Linder, M.C. (1992). "Nutrición. Aspectos Bioquímicos, Metabólicos y Clínicos". Ediciones Universidad de Navarra (Eunsa), Pamplona, España.
- Mahan, L.D. and Escott-Stump, S. (2000). "Nutrición y Dietoterapia de Krause". (10ª Edición). McGraw-Hill Interamericana, México.
- Martínez, J.A. (2000). "Fundamentos Teórico-Prácticos de Nutrición y Dietética", McGraw-Hill. Madrid, España.
- Serra Majem LI, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdu J. (1995) Nutricion y salud publica Masson
- Shils ME, Olson JA, Shike M, Ross C. Nutricion en Salud y Enfermedad. Ed. Mc Graw Hill. 1999
- Willet, W. Nutritional epidemiology (1993) Oxford University Press

3.2 ESPECÍFICA (Páginas web)

Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.

<http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica>

4. EVALUACIÓN

Examen práctico. Exámenes teóricos parciales y examen teórico al final del periodo lectivo
--