

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición	3º	1º	6,0	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia Correo electrónico: belenv@ugr.es , rantacho@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Dra. García-Villanova Ruiz 9,30-11,30 lunes, martes y jueves Dra. Artacho Martín Lagos 9,30-12,30 lunes y miércoles http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf		
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 modulo 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. • Valoración del estado nutricional de individuos y de colectividades. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 1 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 2 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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)
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>TEMARIO TEÓRICO:</p> <p>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).</p> <p>Tema 2. - La digestión. Aspectos generales del proceso. Regulación (2h).</p> <p>Tema 3.- Tema 2. Requerimientos energéticos del organismo humano. Componentes del metabolismo energético: Metabolismo basal, termogénesis y actividad física. Métodos de medida (2h).</p> <p>Tema 4.- Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Objetivos nutricionales y guías de la alimentación (3h).</p> <p>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).</p> <p>Tema 6.- Proteínas. Clasificación. Funciones. Utilización. Aminoácidos esenciales. Evaluación de la calidad proteica. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3 h).</p> <p>Tema 7.- Hidratos de carbono: Clasificación, funciones y utilización. Recomendaciones nutricionales. Fuentes dietéticas (3h).</p>

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 Luis 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: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 4 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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). McGraw-Hill, Madrid.
 - Soriano del Castillo JM (2006). Nutrición básica humana. Ed. Universidad de Valencia.
 - Vázquez C, de Cos Al, 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)



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 5 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 6 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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^o 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.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 7 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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.

INFORMACIÓN ADICIONAL

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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:11:43 Página: 8 / 8



BcLpRSEkBncHn7mx2jHLO35CKCJ3NmbA

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.