



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
NUTRICIÓ APLICADA

Coordinació: OMS OLIU, GEMMA

Any acadèmic 2017-18

Informació general de l'assignatura

Denominació	NUTRICIÓ APLICADA			
Codi	102233			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	3	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits ECTS	6			
Grups	1GG,4GP			
Crèdits teòrics	0			
Crèdits pràctics	0			
Coordinació	OMS OLIU, GEMMA			
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català			
Horari de tutoria/lloc	<p>Gemma Oms Oliu (coordinadora) Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.1.09.1 Horari consulta: a concretar Telèfon: 973702671</p> <p>Isabel Odriozola Serrano Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.1.09.1 Horari consulta: a concretar Telèfon: 973702616</p>			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits	Horari de tutoria/lloc
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	iodrizola@tecal.udl.cat	5,04	
OMS OLIU, GEMMA	goms@tecal.udl.cat	5,04	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura de Nutrició II és una assignatura obligatòria inclosa dins del Pla d'estudis del Grau de Ciència i Tecnologia d'Aliments en el mòdul de Nutrició i Salut que s'imparteix en el segon semestre del tercer curs del Grau.

La creixent informació de què es disposa actualment sobre la relació dieta-salut-malaltia ha fet que augmenti el interès per la nostra alimentació i nutrició. Aquesta assignatura pretén fomentar l'estudi i coneixement de la nutrició aplicada a les diverses situacions fisiològiques i/o patològiques de l'individu o població. En acabar el programa, l'alumne ha de conèixer la interacció dels diferents nutrients amb l'organisme i la seva relació en la salut humana, i també adquirirà la capacitat de saber fer la valoració de l'estat nutricional d'individus en diferents situacions fisiològiques.

Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

1. Conèixer les necessitats nutricionals de l'ésser humà en les diferents etapes de la vida, en les situacions fisiològiques i en els processos patològics que s'associen a la nutrició.
2. Conèixer les diverses situacions de desequilibri nutricional, tant desnutricions com hipernutricions. Saber identificar l'etiologia de possibles dèficits nutricionals i saber determinar les situacions de risc per a desenvolupar desnutrició.
3. Ser capaç d'identificar les malalties relacionades amb la nutrició que vincularan dietes específiques amb aliments i productes alimentaris adaptats.
4. Adquirir habilitats pràctiques en els mètodes disponibles per realitzar una valoració nutricional i utilitzar-ne els resultats

Competències

Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències bàsiques:

CG1: Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements de la base de la educació secundària general a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda d'aquesta àrea.

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que acostumen a demostrar-se mitjançant l'elaboració i defensa

d'arguments i la resolució de problemes dins del seu àrea d'estudi.

CG4: Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

A més, el graduat ha de ser capaç de:

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

CG8: Seleccionar i fer anar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport pel desenvolupament de la seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG14: Comunicar-se i dominar un idioma estranger (competència estratègica UdL)

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments després de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents coneixements i competències:

CE8: Conèixer els conceptes bàsics relacionats amb la despesa d'energia, els càlculs energètics i els requeriments energètics recomanats en les diferents etapes de la vida.

CE10: Contextualitzar els conceptes bàsics de la nutrició humana amb altres ciències i disciplines afins, en particular en els processos de fabricació d'aliments.

CE11: Conèixer les necessitats nutritives al llarg de les diferents etapes de la vida.

CE12: Conèixer els mecanismes d'intervenció nutricional – modificacions de la dieta més recomanables per a diferents patologies.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Tema 1.- Introducció a l'assignatura. Conceptes d'ingesta recomanada, recomanació nutricional. Alimentació equilibrada. Taules de composició. Guies alimentaries. Epidemiologia Nutricional i Enquestes dietètiques.

Tema 2.- Valoració de l'estat nutricional d'un individu

Tema 3.- Alimentació en les diferents etapes de la vida: infància, etapa escolar, adolescència i adult sa

Tema 4.- Alimentació en situacions fisiològiques: gestació, lactància, menopausa

Tema 5.- Alimentació en les diferents etapes de la vida: envelliment

Tema 6.- Alimentació i esport

Tema 7.- Dèficits de vitamines i minerals

Tema 8.- Alimentació vegetariana

Tema 9.- Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

Tema 10.- Nutrició i alcohol

Tema 11.- Nutrició en situacions patològiques

Activitats pràctiques

Les activitats pràctiques d'aquesta assignatura estaran relacionades amb l'avaluació de l'estat nutricional d'un individu:

1. Avaluació física, antropomètrica i de composició corporal
2. Determinació de paràmetres bioquímics
3. Càlcul de les necessitats nutricionals i energètiques
4. Avaluació de la ingesta i dels hàbits alimentaris i estil de vida

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial Alumne		Activitat no presencial Alumne		Avaluació	Temps total	
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores	ECTS
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	42	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	50	4	96	3,84
Pràctiques	Pràctica en gabinet i laboratori (Grup petit)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	8	Estudiar i Realitzar memòria	12		20	0,64
Seminaris	Pràctica d'aula (Grup gran)	Realització d'activitats de discussió o aplicació	4	Resoldre problemes i casos. Discutir	8		12	
Aula d'informàtica	Pràctica d'aula d'informàtica (Grup gran)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	2	Estudiar i Realitzar memòria	4		6	0,24
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	4	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	12		16	0,64
Totals			60		86	4	150	6

Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'avaluació		Pes qualificació (%)
	Procediment	Numero	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	2	30+30
Seminaris	Activitats a realitzar a classe	1	15
Pràctiques	Lliurament de informe	1	10
Activitats dirigides	Lliurament del treball	1	15
Total			100

Es realitzaran 2 exàmens parcials de la part teòrica, amb 4 preguntes de resposta curta (4 punts) i 20 preguntes tipus test d'elecció amb quatre opcions (6 punts).

Aquest tipus d'avaluació correspon al 60% de la nota final.

L'estudiant ha d'aprovar la part teòrica amb una nota de 5 sobre 10, obtinguda com a nota mitjana dels dos exàmens parcials.

L'avaluació de la part teòrica correspondrà al 60% de la nota final i serà recuperable realitzant una prova escrita que englobarà el contingut dels dos exàmens parcials.

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

Cervera, P., Clapés, J., Rigolfas, R. Alimentación y Dietoterapia (Nutrición Aplicada en la salud y la enfermedad). E. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2004

Mataix, J. Nutrición y alimentación humana. I. Nutrientes y Alimentos. Ed. Ergon, Madrid, 2002

Mataix, J. Nutrición y alimentación humana. II. Situaciones fisiológicas y patológicas. Ed. Ergon, Madrid. 2002.

Salas-Salvadó, J. i al. Nutrición y dietética clínica. Ed. Elsevier España S.L. 2008.

Requejo, A. M.; Ortega, R. M. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. E. Complutense, Madrid. 2000.

Bibliografia complementària

De Girolami, D.H. Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Ed. El Ateneo. 2004.

Farran, A.; Zamora, R.; Cervera, P. Tablas de composición de alimentos del CESNID. Ed. McGrawHill. 2004

Souci, S.W .; Fachmann, W.; Kraut, H.; Scherz, H.; Senser, F. Food composition and nutrition tables. 4th Edition, Ed. CRC Press Inc., Boca Raton, FL. 1989.

<http://www.gencat.net/salut/acsa>

<http://www.nutricion.org>

<http://www.seennutricion.org>

<http://www.nal.usda.gov/fnic>

<http://www.seedo.es>

<http://www.fesnad.org>

<http://www.sennutricion.org>

<http://www.aedn.es>

<http://www.naos.aesan.mspsi.es/>

<http://www.nutricioncomunitaria.org>