



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
NUTRICIÓ APLICADA

Coordinació: OMS OLIU, GEMMA

Any acadèmic 2023-24

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 dels Aliments	3	OBLIGATÒRIA	Presencial	
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6				
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRALAB	PRAULA		TEORIA
	Nombre de crèdits	0.8	0.6	0.4	4.2
	Nombre de grups	4	1	2	1
Coordinació	OMS OLIU, GEMMA				
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA 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				

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	1,8	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	7	

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 Específiques

CE3. Identificar i aplicar els fonaments de la Biologia i de la Fisiologia humana necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE6. Plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.

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

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

CE12. Desenvolupar els mecanismes d'intervenció nutricional-modificacions de la dieta més recomanables per a diferents patologies.

Competències Bàsiques

CB1. Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements a partir de la base de l'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 del seu camp d'estudi.

CB2. Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.

CB4. Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Competències Generals

CG1. Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la cerca de solucions.

CG3. Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG4. Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG10. Tenir un esperit crític i innovador.

Competències Transversals

CT1. Presentar correctament informació de manera oral i escrita.

CT2. Comunicar-se i dominar un idioma estranger.

CT3. Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport per al desenvolupament de la seva activitat professional.

CT5. Aplicar la perspectiva de gènere a les tasques pròpies de l'àmbit professional.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Temari

Tema 1.- Introducció a l'assignatura. Conceptes d'ingesta recomanada, recomanació nutricional. Alimentació equilibrada. Taules de composició. Guies alimentàries. 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.- Alimentació vegetal

Tema 8.- Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

Tema 9.- Nutrició i alcohol

Tema 10.- 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, 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

BLOC 1: EXAMEN (50%). Es realitzaran 2 proves escrites de la part teòrica, amb preguntes tipus test i de resposta breu.

En cas que no es superi la prova amb un 5, s'haurà de recuperar l'examen suspès (<5) en la segona convocatòria. Per altra banda, els alumnes aprovats tindran opció a pujar nota en la segona convocatòria.

Aquest tipus d'avaluació representarà el 50% de la nota final i s'haurà de superar per fer mitja amb la resta d'activitats i treball.

BLOC 2: Activitats proposades i desenvolupades a classe (15%)

Activitats i resolució de casos pràctics. La nota es calcularà a partir de la mitja aritmètica obtinguda a partir de les qualificacions obtingudes per l'alumne en les diferents activitats proposades.

BLOC 3: Pràctiques (15%)

Es duran a terme en grups. Es valorarà la participació activa en les sessions i l'entrega d'un petit informe individual.

BLOC 4: Treball en grup (20 %)

Es realitzarà un treball en grup. Les pautes i el tema seran facilitades pel professor durant el desenvolupament del curs.

En cas que algú s'aculli a l'avaluació alternativa, aquesta consistirà en un examen global a la data establerta pel centre per a l'examen de l'assignatura, que ponderarà un 80% de la qualificació global de l'assignatura així com el lliurament del treball de curs, que ponderarà un 20% de la qualificació global de l'assignatura.

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>