



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
METABOLISMO Y NUTRICIÓN

Coordinación: HERNANDEZ JOVER, TERESA

Año académico 2017-18

Información general de la asignatura

| | | | | |
|--|--|-------|----------|------------|
| Denominación | METABOLISMO Y NUTRICIÓN | | | |
| Código | 100637 | | | |
| Semestre de impartición | 2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA | | | |
| Carácter | Grado/Máster | Curso | Carácter | Modalidad |
| | Grado en Nutrición Humana y Dietética | 2 | OPTATIVA | Presencial |
| Número de créditos ECTS | 3 | | | |
| Grupos | 1GG | | | |
| Créditos teóricos | 30 | | | |
| Créditos prácticos | 0 | | | |
| Coordinación | HERNANDEZ JOVER, TERESA | | | |
| Departamento/s | TECNOLOGIA D'ALIMENTS | | | |
| Información importante sobre tratamiento de datos | Consulte este enlace para obtener más información. | | | |
| Idioma/es de impartición | Catalán Ingles (articulos) | | | |
| Distribución de créditos | 2 créditos actividad magistral 1 crédito actividad seminario | | | |
| Horario de tutoría/lugar | Horario a determinar con el profesor. Despacho de Nutrición Humana de la Facultad de Medicina | | | |

| Profesor/a (es/as) | Dirección electrónica profesor/a (es/as) | Créditos impartidos por el profesorado | Horario de tutoría/lugar |
|-------------------------|--|--|--------------------------|
| HERNANDEZ JOVER, TERESA | teresa.hernandez@tecal.udl.cat | 3 | |

Información complementaria de la asignatura

Se conoce con el nombre de metabolismo a las transformaciones químicas que sufren los nutrientes en los tejidos, una vez superados los procesos de digestión y absorción correspondientes. Este metabolismo incluye reacciones de tipo degradativo, que se utilizan para la obtención de energía (catabolismo) y reacciones de tipo biosintético, por las que se forman diversas biomoléculas utilizando parte de esta energía (anabolismo). Esta asignatura pretende ampliar los conocimientos relativos al metabolismo energético.

Objetivos académicos de la asignatura

1. Ampliar los conocimientos en el concepto de metabolismo energético de los nutrientes.
2. Conocer la regulación del metabolismo energético.
3. Conocer el concepto de gasto energético y los factores que lo influyen.
4. Conocer los últimos avances dentro del campo del metabolismo energético y adquirir las habilidades necesarias para mantenerse en constante actualización.

| Objectiu | Activitats | Presencials | Dedicació estudiant |
|----------|------------------------|-------------|---------------------|
| 1-4 | Clases en grupo grande | 20 | 30 |
| 1-4 | Seminarios | 10 | 18 |

***Dedicación estudiante** = Horas presenciales + horas de trabajos del estudiante

Competencias

1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
26. Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación
32. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas del balance energético y nutricional

Contenidos fundamentales de la asignatura

1. Metabolismo energético. Concepto y regulación.

2. Ingesta energética. Valores energéticos de los nutrientes.
3. Biodisponibilidad energética.
4. Índice glucémico.
5. Gasto energético. Metabolismo basal
6. Termogénesis adaptativa. Termogénesis inducida por la dieta
7. Gasto energético y actividad física
8. Gasto energético en diferentes situaciones fisiológicas. Influencia de la cronobiología, el estrés y los factores genéticos.

Ejes metodológicos de la asignatura

Clases magistrales

Se realizarán con todos los alumnos. Tienen como finalidad dar una visión general de los contenidos educativos relacionados con los conocimientos específicos de la asignatura.

Seminarios

Son **obligatorios**, se llevan a cabo en el aula. Consistirán en el análisis de artículos científicos y/o búsqueda de información, que complementarán los contenidos desarrollados en las clases magistrales. Se estimulará la participación y discusión de los alumnos.

Trabajos dirigidos

Se realizarán trabajos académicos en grupos de 2-3 personas, sobre un tema que se deberá elegir del listado aportado por la profesora. Cada grupo presentará el trabajo y se llevará a cabo una breve exposición oral en el aula.

Sistema de evaluación

La evaluación constará de la media ponderada de calificaciones, obtenidas a partir de los siguientes elementos:

1. **Prueba escrita I** (examen individual): 35%
2. **Prueba escrita II** (examen individual): 35%
3. **Seminarios**: 15%
4. **Trabajo dirigido**: 15%

Se realizarán 2 exámenes parciales de la parte teórica y seminarios, con preguntas tipo test i preguntas a desarrollar. El alumno debe superar cada uno de los parciales con una nota mínima de 5 sobre 10. Los parciales suspendidos se deberán recuperar realizando un prueba escrita.

La evaluación consistirá en la media ponderada de las 4 calificaciones antes indicadas. Para hacer la media ponderada se debe superar el examen parcial con una nota igual o superior a 5.

Bibliografía y recursos de información

- Hernández Rodríguez, M.; Sastre Gállego, A. *Tratado de Nutrición*. Ed Díaz de Santos, S.A. Madrid, 1999.
- Bellido Guerrero, D.; de Luis Roman, D. A. *Manual de nutrición y metabolismo*. Ed. Díaz de Santos, Madrid, 2006.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Ed. Acción Médica, 2005.

- www.eufic.org
- www.consumer.es
- www.sennutricion.org
- www.fesnad.org