



Universitat de Lleida

# GUÍA DOCENTE **NUTRICIÓN APLICADA**

Coordinación: OMS OLIU, GEMMA

Año académico 2019-20

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	NUTRICIÓN APLICADA			
<b>Código</b>	102233			
<b>Semestre de impartición</b>	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	3	OBLIGATORIA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	6			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	<b>Número de créditos</b>	0.8	1	4.2
	<b>Número de grupos</b>	4	1	1
<b>Coordinación</b>	OMS OLIU, GEMMA			
<b>Departamento/s</b>	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
<b>Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante</b>	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			
<b>Idioma/es de impartición</b>	Catalán			
<b>Horario de tutoría/lugar</b>	<p>Gemma Oms Oliu (coordinadora)            Centro: ETSEA            Departamento: Tecnología de Alimentos            Despacho: 2.1.09.1 Horario consulta: a concretar            Teléfono: 973702671</p> <p>Isabel Odriozola Serrano            Centro: ETSEA            Departamento: Tecnología de Alimentos            Despacho: 2.1.09.1 Horario consulta: a concretar            Teléfono: 973702616</p>			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	5,04	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	5,04	

## Información complementaria de la asignatura

La asignatura de Nutrición II es una asignatura obligatoria incluida dentro del Plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos en el módulo de Nutrición y Salud que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado.

La creciente información de que se dispone actualmente sobre la relación dieta-salud-enfermedad ha hecho que aumente el interés por nuestra alimentación y nutrición. Esta asignatura pretende fomentar el estudio y conocimiento de la nutrición aplicada a las diversas situaciones fisiológicas y / o patológicas del individuo o población. Al finalizar el programa, el alumno debe conocer la interacción de los diferentes nutrientes con el organismo y su relación en la salud humana, y también adquirirá la capacidad de saber hacer la valoración del estado nutricional de individuos en diferentes situaciones fisiológicas.

## Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, debe ser capaz de:

1. Conocer las necesidades nutricionales del ser humano en las diferentes etapas de la vida, en las situaciones fisiológicas y en los procesos patológicos que se asocian a la nutrición.
2. Conocer las diversas situaciones de desequilibrio nutricional, tanto desnutrición como hipernutrición. Saber identificar la etiología de posibles déficits nutricionales y saber determinar las situaciones de riesgo para desarrollar desnutrición.
3. Ser capaz de identificar las enfermedades relacionadas con la nutrición que vincularán dietas específicas con alimentos y productos alimenticios adaptados.
4. Adquirir habilidades prácticas en los métodos disponibles para realizar una valoración nutricional y utilizar los resultados

## Competencias

Competencias generales

Se garantizarán, como mínimo, las siguientes competencias básicas:

CG1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos de la base de la educación secundaria general 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 esta área.

CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la

resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CG4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Además, el graduado debe ser capaz de:

CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG8: Seleccionar y utilizar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)

CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinario.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)

CG14: Comunicarse y dominar un idioma extranjero (competencia estratégica UdL)

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias específicas

El graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

CE8: Conocer los conceptos básicos relacionados con el gasto de energía, los cálculos energéticos y los requerimientos energéticos recomendados en las diferentes etapas de la vida.

CE10: Contextualizar los conceptos básicos de la nutrición humana con otras ciencias y disciplinas afines, en particular en los procesos de fabricación de alimentos.

CE11: Conocer las necesidades nutritivas a lo largo de las diferentes etapas de la vida.

CE12: Conocer los mecanismos de intervención nutricional - modificaciones de la dieta más recomendables para diferentes patologías.

## Contenidos fundamentales de la asignatura

Temario

Tema 1. - Introducción a la asignatura. Conceptos de ingesta recomendada, recomendación nutricional. Alimentación equilibrada. Tablas de composición. Guías alimentarias. Epidemiología Nutricional y Encuestas dietéticas.

Tema 2. - Valoración del estado nutricional de un individuo

Tema 3. - Alimentación en las diferentes etapas de la vida: infancia, etapa escolar, adolescencia y adulto sano

Tema 4. - Alimentación en situaciones fisiológicas: gestación, lactancia, menopausia

Tema 5. - Alimentación en las diferentes etapas de la vida: envejecimiento

Tema 6. - Alimentación y deporte

Tema 7. - Déficits de vitaminas y minerales

Tema 8. - Alimentación vegetariana

Tema 9. - Intolerancias y alergias alimentarias

Tema 10.- Nutrición y alcohol

Tema 11. - Nutrición en situaciones patológicas

## Actividades prácticas

Las actividades prácticas de esta asignatura estarán relacionadas con la evaluación del estado nutricional de un individuo:

1. Evaluación física, antropométrica y de composición corporal
2. Determinación de parámetros bioquímicos
3. Cálculo de las necesidades nutricionales y energéticas
4. Evaluación de la ingesta y los hábitos alimentarios y estilo de vida

Es OBLIGATORIO que los estudiantes lleven en el transcurso de las prácticas docentes:

- Bata laboratorista blanca UdL

Se puede adquirir en la tienda ÚDELS de la UdL

Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera – Campus Capped

Carrer de Jaume II, 67 baixos

25001 Lleida

<http://www.publicacions.udl.cat/>

## Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial del alumno		Actividad no presencial Alumno		Avaluación	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS
<b>Lección magistral</b>	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	42	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	50	4	96	3,84
<b>Prácticas</b>	Clase participativa (Grupo pequeño)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...	8	Resolver problemas y casos. Discutir	12		20	0,64
<b>Seminarios</b>	Práctica de Laboratorio (Grupo grande)	Realización de actividades de discusión o aplicación	4	Estudiar y realizar memoria	8		12	0,64
<b>Clase de informática</b>	Práctica de clase de informática (Grupo grande)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...	2	Estudiar y realizar memoria	4		6	0,24
<b>Actividades dirigidas</b>	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	4	Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.	12		16	0,64
<b>Otros</b>								
<b>Totales</b>			<b>60</b>		<b>86</b>	<b>4</b>	<b>150</b>	<b>6</b>

## Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de evaluación		Peso calificación
	Procedimiento	Número	qualificació (%)
<b>Lección magistral</b>	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	2	<b>30+30</b>
<b>Seminarios</b>	Actividades a realizar en clase	1	<b>15</b>
<b>Laboratorio</b>	Entrega de informe	1	<b>10</b>
<b>Trabajo</b>	Entrega de trabajo	1	<b>15</b>
<b>Total</b>			<b>100</b>

Se realizarán 2 exámenes parciales de la parte teórica, con 4 preguntas de respuesta corta (4 puntos) y 20 preguntas tipo test de elección con cuatro opciones (6 puntos). Este tipo de evaluación corresponde al 60% de la nota final.

**El estudiante debe aprobar la parte teórica con una nota de 5 sobre 10, calculada como nota media de los dos exámenes parciales. En el caso que no se supere alguna de las pruebas escritas, se tendrá que recuperar la parte suspendida (<5) en la segunda convocatoria.**

**La evaluación de la parte teórica corresponderá al 60% de la nota final y se tendrá que aprobar para hacer media con el resto de actividades, seminarios, prácticas y trabajo.**

## Bibliografía y recursos de información

### Bibliografía básica

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.

### Bibliografía complementaria

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>