



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **NUTRICIÓN APLICADA**

Coordinación: OMS OLIU, GEMMA

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	NUTRICIÓN APLICADA			
Código	102233			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.8	1	4.2
	Número de grupos	4	1	1
Coordinación	OMS OLIU, GEMMA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Catalán			

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	3,48	
TEIXÉ ROIG, JÚLIA	julia.teixe@udl.cat	1,56	

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

Totales

60

86

4

150

6

Sistema de evaluación

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

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 apruebe, se tendrán que recuperar los exámenes suspendidos (< 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>