



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **NUTRICIÓN APLICADA**

Coordinación: OMS OLIU, GEMMA

Año académico 2022-23

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	2	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	6,4	

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 Específicas

CE3. Identificar y aplicar los fundamentos de la Biología y de la Fisiología humana necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE6. Plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

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

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

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

Competencias Básicas

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir 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 su campo de estudio.

CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias Generales

CG1. Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG3. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG4. Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG10. Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias Transversales

CT1. Presentar correctamente información de forma oral y escrita.

CT2. Comunicarse y dominar un idioma extranjero.

CT3. Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional.

CT5. Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional.

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. - Alimentación vegetal

Tema 8. - Intolerancias y alergias alimentarias

Tema 9.- Nutrición y alcohol

Tema 10. - 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 laboratori blanca UdL

Se puede adquirir en la tienda ÚDELS de la UdL

Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera – Campus Capped

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
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	42	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	50	4	96	3,84
Prácticas	Clase participativa (Grupo pequeño)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...	8	Resolver problemas y casos. Discutir	12		20	0,64
Seminarios	Práctica de Laboratorio (Grupo grande)	Realización de actividades de discusión o aplicación	4	Estudiar y realizar memoria	8		12	0,64
Clase de informática	Práctica de clase de informática (Grupo grande)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...	2	Estudiar y realizar memoria	4		6	0,24
Actividades dirigidas	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
Otros								
Totales			60		86	4	150	6

Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de evaluación		Peso calificación
	Procedimiento	Número	qualificació (%)
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 preguntas tipo test de elección con cuatro opciones. 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>