



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**ALIMENTACIÓN, SALUD Y
BIENESTAR**

Coordinación: TORRES MORENO, MIRIAM

Año académico 2017-18

Información general de la asignatura

| | | | | |
|--|--|-------|----------|----------------|
| Denominación | ALIMENTACIÓN, SALUD Y BIENESTAR | | | |
| Código | 14071 | | | |
| Semestre de impartición | 2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA | | | |
| Carácter | Grado/Máster | Curso | Carácter | Modalidad |
| | Máster Universitario en Investigación en Salud | 1 | OPTATIVA | Semipresencial |
| Número de créditos ECTS | 18 | | | |
| Grupos | 1GG,1GM | | | |
| Créditos teóricos | 0 | | | |
| Créditos prácticos | 0 | | | |
| Coordinación | TORRES MORENO, MIRIAM | | | |
| Departamento/s | INFERMERIA I FISIOTERÀPIA | | | |
| Información importante sobre tratamiento de datos | Consulte este enlace para obtener más información. | | | |
| Idioma/es de impartición | Castellano - Inglés | | | |
| Distribución de créditos | Alimentación 10 ECTS Salud 6 ECTS Bienestar 2 ECTS | | | |
| Horario de tutoría/lugar | Determinar a través de correo electrónico | | | |

| Profesor/a (es/as) | Dirección electrónica profesor/a (es/as) | Créditos impartidos por el profesorado | Horario de tutoría/lugar |
|---------------------------|--|--|--------------------------|
| AGUILERA RODA, MIREIA | mireia.aguilera@uvic.cat | 1,5 | |
| BUSQUETS ALIBÉS, ESTER | ester.busquets@uvic.cat | 1,5 | |
| LOPEZ MEDINA, MARIA JOSÉ | mjlopez@aspb.cat | 2 | |
| MANERA BASSOLS, MARIA | manerabassols@gmail.com | 1,5 | |
| MILÀ VILLARROEL, RAIMON | raimon.mila@uvic.cat | 2 | |
| OBRADORS ARANDA, NÚRIA | nuria.obradors@uvic.cat | 1,5 | |
| TORRES MORENO, MIRIAM | miriam.torres@uvic.cat | 4 | |
| VAQUÉ CRUSELLAS, CRISTINA | cristina.vaque@uvic.cat | 2 | |
| VILA MARTÍ, ANNA | anna.vilamarti@uvic.cat | 2 | |
| RUBINAT ARNALDO, ESTHER | erubinat@infermeria.udl.cat | 0 | |
| RUSIÑOL RODRIGUEZ, JUDIT | judit.rusinyol@uvic.cat | 0 | |

Información complementaria de la asignatura

En el contexto del Máster Interuniversitario en Investigación en Salud, la asignatura optativa *Investigación en Alimentación, Salud y Bienestar* conforma uno de los cinco itinerarios en los que se especializa el máster. A lo largo del máster y simultáneamente, el estudiante adquiere conocimientos en metodología de la investigación y los aplica a un tema de interés en el ámbito de la alimentación, salud y bienestar.

El propósito del itinerario es ofrecer al estudiante todas las herramientas disponibles para que pueda realizar un proyecto de investigación relacionado con en este ámbito, junto con el trabajo de campo, el análisis y la interpretación de los datos y la redacción final de un pre proyecto de trabajo de fin de Máster.

Esta asignatura tiene asignada una carga lectiva total de 18 ETCS, que equivalen a 450 horas de trabajo efectivo del estudiante. Este tiempo se reparte entre la realización de diversas actividades docentes virtuales encaminadas a la consecución de los objetivos y la adquisición de las competencias.

Objetivos académicos de la asignatura

-Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad.

-Formular argumentos científicos para optimizar las oportunidades de salud, participación y seguridad en orden a mejorar la calidad de vida y el bienestar en la vejez.

Competencias

Competencias Básicas:

CB2. Saber aplicar los conocimientos adquiridos y tener capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB5. Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias Generales:

CG3.La persona titulada con el máster de investigación en salud tiene que reconocer las estrategias de investigación adecuadas para realizar estudios específicos y diseños de investigación.

CG5La persona titulada con el máster de investigación en salud tiene que poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

Competencias Específicas:

CE8. La persona titulada con el máster de investigación en salud tiene que ser capaz de diseñar un proyecto de investigación en el ámbito de la salud dentro de un contexto específico.

CE9. La persona titulada con el máster de investigación en salud tiene que formular e identificar problemas de salud y aplicar las teorías y técnicas concretas para su análisis.

Contenidos fundamentales de la asignatura

1. Innovación aplicada a la industria alimentaria. Introducción a la dietética y nutrición humana. Bases de la alimentación saludable y Dieta Mediterránea. Tendencias e innovación en la industria alimentaria.
2. Promoción de la salud y la alimentación saludable. Conceptualización de la planificación en salud: políticas, planes y programas de salud y alimentación. Fases en la elaboración de un programa de salud y Evaluación de programas de salud.
3. Nutrición clínica. Relación entre patología y nutrición. Dietoterapia aplicada a personas con complejidad clínica y a distintos grupos de edades. Fármacos y estado nutricional. Alimentación y seguridad en el paciente. Ética en el ámbito de la salud y la alimentación.
4. Actualización en evidencia en aspectos de alimentación y nutrición. Concepto y aplicaciones de la nutrición basada en la evidencia. Uso y manejo de las principales fuentes de información en nutrición para la actualización en nutrición. Evaluación y síntesis de la evidencia científica en nutrición: guías CASPe y SIGN. Como interpretar un metanálisis: ejemplos en el campo de la nutrición.
5. Principales grupos de investigación y fuentes de financiación relacionadas con el ámbito de la alimentación. Redes de alimentación y nutrición nacionales, europeas e internacionales. Ejemplos de grupos de investigación en el ámbito de la alimentación y nutrición humana. Fuentes de financiación para proyectos de I+D+i (estatales, europeas, internacionales). Conceptos clave para la elaboración de un proyecto de investigación. Fuentes de financiación para la creación de redes de trabajo. Fuentes de financiación para la captación de personal.
6. Nuevas tendencias internacionales en la investigación en alimentación. Redes sociales relacionadas con la investigación en salud y alimentación y Medios de comunicación general.

Ejes metodológicos de la asignatura

Dado que el máster es semipresencial y que la evaluación será individual y grupal, la metodología docente utilizada será múltiple: clases magistrales, seminarios, debates dirigidos, prácticas de investigación, trabajo individual, trabajo grupal y tutorías.

A continuación, se detallan la relación de actividades:

Actividades formativas

A continuación, se detallan las distintas actividades en función de si el estudiante desarrolla el proyecto de investigación vinculado al itinerario/especialidad.

- **OPCIÓN A: Estudiante con proyecto de investigación vinculado a la especialidad**

Seminarios Internacionales (International seminar): las experiencias en el contexto nacional e internacional, serán impartidas por profesores altamente cualificados en su ámbito. Se puede consultar en el horario del curso el calendario de los seminarios internacionales:

<http://www.masterenrecercasalut.udl.cat/ca/calendari-horaris/semestres.html>

Prácticas de investigación: el estudiante colaborará en alguno de los proyectos de investigación que se presentarán al comienzo del itinerario (según disponibilidad).

Trabajo individual del alumno: el estudiante, bajo la supervisión del tutor que será la misma persona que le tutorizará en las prácticas, desarrollará el proyecto de investigación que podrá ir vinculado o no al trabajo fin de Máster. Para ello realizará actividades de búsqueda y lectura de información y de preparación del trabajo.

Trabajo en grupo (Seminarios seguimiento del proyecto de investigación): El estudiante participará en sesiones grupales a distancia para elaborar y compartir el desarrollo del trabajo individual (proyecto de investigación). Participará en procesos de lluvia de ideas (media-wiki) y discusiones con diferentes grados de dirección (google groups, skype). En el apartado Plan de desarrollo se puede consultar el calendario de los seminarios de seguimiento del proyecto de investigación.

Jornada virtual: el estudiante compartirá con el resto de compañeros de los diferentes itinerarios el proyecto de investigación. La jornada será el 20 de junio de 2017. Al ser una actividad conjunta, se informará de su desarrollo desde la coordinación del master.

- **OPCIÓN B: Estudiante sin proyecto de investigación vinculado a la especialidad**

Seminarios Internacionales (International seminar): las experiencias en el contexto nacional e internacional, serán impartidas por profesores altamente cualificados en su ámbito. Se puede consultar en el horario del curso el calendario de los seminarios internacionales:

<http://www.masterenrecercasalut.udl.cat/ca/calendari-horaris/semestres.html>

Seminarios teórico-prácticos: se trabajarán los contenidos descritos anteriormente a través de diferentes metodologías (visualizar videos, realizar búsqueda de información, etiquetar y catalogar referencias o participar en foros/debates). Durante el curso se irán publicando en el Campus Virtual, en el apartado de Recursos-Seminarios los temas y en el apartado de Actividades, las diferentes actividades que la alumna y el alumno, de forma individual, deberá entregar en los días señalados en el apartado Plan de desarrollo.

Plan de desarrollo de la asignatura

Tema 1: (1 al 15 de marzo de 2018)

Innovación aplicada a la industria alimentaria. Bases de la dietética y nutrición humana. Dieta equilibrada. Dieta Mediterránea. Nuevas tendencias e innovaciones en la industria alimentaria.

Metodología docente: Se plantearán contenidos a través de presentaciones registradas, búsqueda y lectura de documentos y artículos científicos.

Actividad (número 1): Búsqueda de evidencia e innovación en los productos alimentarios.

Tema 2: (15 al 29 de marzo de 2018)

Promoción de la salud y la alimentación saludable. Conceptualización de la planificación en salud: políticas, planes y programas de salud y alimentación. Fases en la elaboración de un programa de salud y evaluación de programas de salud.

Metodología docente: Se plantearán contenidos a través de presentaciones registradas. Además, se deberá consultar, leer y trabajar distintos documentos, artículos científicos y actividades en relación a los contenidos descritos anteriormente.

Actividad (número 2): Buscar un artículo científico sobre un programa de salud e identificar: El objetivo principal del estudio, la población objetivo, los principales componentes de la intervención, los factores de riesgo sobre los que intervenir, los indicadores para evaluar la intervención, y la validez interna.

Tema 3: (3 al 20 de abril de 2018)

Nutrición clínica. Determinación del estado nutricional. Nutrición enteral y parenteral. Relación entre patología y nutrición. Dietoterapia aplicada a personas con complejidad clínica (oncología y patologías cardiovasculares). Alimentación y seguridad en el paciente. Fármacos y estado nutricional. Ética en el ámbito de la salud y la alimentación.

Metodología docente: Se plantearán contenidos a través de presentaciones registradas, y también se utilizarán lecturas de artículos científicos y los debates mediante la participación en fóruns.

Actividad (número 3): Resolución de un caso clínico práctico. Este caso lo trabajaremos durante las 3 semanas

en las que se ocupan los temas relacionados con la parte clínica.

Tema 4: (20 de abril al 4 de mayo de 2018)

Actualización en evidencia en aspectos de alimentación y nutrición. Concepto y aplicaciones de la nutrición basada en la evidencia. Uso y manejo de las principales fuentes de información en nutrición para la actualización en nutrición. Evaluación y síntesis de la evidencia científica en nutrición: guías CASPe y SIGN. Como interpretar un metanálisis: ejemplos en el campo de la nutrición.

Metodología docente: Se plantearán contenidos a través de presentaciones registradas. Además, se deberá consultar, leer y trabajar distintos documentos, artículos científicos y bases de datos.

Actividad (número 4): Realizar una búsqueda bibliográfica de un mínimo de 3 artículos recientes y realizar una evaluación de la evidencia científica utilizando algunas de las metodologías estudiadas.

Tema 5: (4 al 18 de mayo de 2018)

Principales grupos de investigación y fuentes de financiación relacionadas con el ámbito de la alimentación. Concretamente se plantarán los siguientes temas:

- Redes de alimentación y nutrición nacionales, europeas e internacionales
- Ejemplos de grupos de investigación en el ámbito de la alimentación y nutrición humana.
- Fuentes de financiación para proyectos de I+D+i (estatales, europeas, internacionales)
- Conceptos clave para la elaboración de un proyecto de investigación.
- Fuentes de financiación para la creación de redes de trabajo
- Fuentes de financiación para la captación de personal

Metodología docente: Los alumnos deberán buscar, consultar, leer y trabajar distintos documentos, artículos científicos y webs de referencia.

Actividad (número 5): Plantear los conceptos clave para el diseño de una solicitud de proyecto para participar en una convocatoria competitiva.

Tema 6: (18 al 30 de mayo de 2018)

Nuevas tendencias internacionales en la investigación en alimentación. Los principales temas que se desarrollarán durante esta semana serán, fundamentalmente:

- Artículos y publicaciones científicas sobre los temas más actuales de investigación en nutrición y dietética,
- Páginas web de instituciones y entidades de investigación, universidades y grupos de investigación, asociaciones profesionales y científicas, organizaciones públicas de fomento de la investigación, programas de innovación e investigación, así como blogs relacionados con la investigación en nutrición y dietética,
- Redes sociales relacionadas con la investigación en salud y alimentación y
- Medios de comunicación general.

Metodología docente: los alumnos deberán leer documentos y textos aportados por la profesora, así como realizar una búsqueda de determinados materiales. En todos los casos, deberán ser trabajados y puestos en común con el resto de alumnos elaborando resúmenes, subrayando los aspectos más destacables y respondiendo a preguntas. Los documentos y materiales estarán relacionados con los principales temas de investigación en alimentación y nutrición en la actualidad.

Actividad (número 6): Realizar una búsqueda de los principales congresos internacionales de alimentación, nutrición y dietética que se realizaran a lo largo del año 2016, citar y describir brevemente el enfoque de los 5 principales temas de interés que se tratan en la mayoría de ellos.

Sistema de evaluación

Evaluación continuada

A continuación, se detalla cómo se evaluarán las diferentes actividades formativas según las opciones:

- **Opción A: Estudiante con proyecto de investigación vinculado a la especialidad**

Seminarios internacionales (30%)

El estudiante deberá de asistir al 80% de los seminarios programados. Consultar los horarios de los International Seminar.

(<http://www.masterenrecercasalut.udl.cat/ca/calendari-horaris/semestres.html>)

Prácticas de investigación (35%)

El estudiante realizará 70,5h de prácticas de investigación. El estudiante desarrollará una memoria de actividades, cuya pauta se podrá consultar en el apartado de Recursos-Evaluación.

Proyecto de investigación: trabajo escrito y presentación oral (35%)

- Trabajo escrito (20%)

El proyecto de investigación se evaluará siguiendo la pauta de evaluación que se ha utilizado en la asignatura *Elaboración y gestión de proyectos*.

- Seguimiento del proyecto de investigación (5%)

Se evaluará la participación del estudiante en los seminarios de seguimiento del proyecto.

- Presentación del proyecto de investigación en la jornada presencial (10%)

Al ser una actividad común a todos los itinerarios, se evaluará la participación del estudiante en la misma siguiendo los criterios que indique la coordinación del master.

- **Opción B: Estudiante sin proyecto de investigación vinculado a la especialidad**

Seminarios internacionales (30%)

El estudiante deberá de asistir al 80% de los seminarios programados. Consultar los horarios de los International Seminar.

(<http://www.masterenrecercasalut.udl.cat/ca/calendari-horaris/semestres.html>)

Seminarios teórico-prácticos (35%)

Para cada una de las actividades se expondrán los criterios de evaluación, que variará según sea la metodología.

Proyecto de investigación vinculado a otra especialidad (35%)

La nota será la obtenida en la otra especialidad en la que el estudiante desarrolla el proyecto de investigación.

| Opción A: Proyecto de investigación vinculado a la especialidad | | Opción B: Sin proyecto de investigación vinculado a la especialidad | |
|---|------------|---|------------|
| Actividad | Porcentaje | Actividad | Porcentaje |
| Seminarios internacionales | 30% | Seminarios internacionales | 30% |
| Prácticas de investigación | 35% | Seminarios teórico-prácticos | 35% |
| Proyecto de investigación: trabajo escrito y presentación oral | 35% | Proyecto de investigación vinculado a otra especialidad | 35% |

NOTA IMPORTANTE: Para sumar las notas de cada una de las partes, será requisito indispensable tener cada una de ellas aprobadas con una nota mínima de 5. En el caso de que no se supere alguna de las partes, la asignatura quedará suspendida.

Recuperación evaluación continuada

En el caso de que no se supere la evaluación continuada, la fecha de recuperación será el **6 y 7 de julio**.

Bibliografía y recursos de información

- Contento, I. *Nutrition education: linking research, theory, and practice*. Jones and Bartlett Publishers, 2007.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005) *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA; 2010.
- Germov, J.; Williams, L. (eds.) (2004) *A sociology of food and nutrition: The social appetite*. Oxford: Oxford University Press.
- Gil Hernández, A. i col. (2010). *Tratado de nutrición* (2a ed.). Madrid: Médica Panamericana.
- Institute of Medicine of The National Academies. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Naidoo, J., & Wills, J. (2010). *Foundations for health promotion*. Baillière Tindall, Elsevier.
- Lubos Sobotka (ed.) *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. *Nutrición y dietoterapia de Krause*, 10a ed. México: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mestres, C. i Duran. *Farmacología en nutrición*. Barcelona: Médica Panamericana, 2011
- Naidoo, J., & Wills, J. (2009). *Foundations for Health Promotion*. 3rd Ed. London: Baillière Tindall.
- Salas-Salvadó, et. al. *Nutrición y Dietética Clínica*. 2a ed. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Serra, Ll. i Aranceta, J. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.