

| MÓDULO  | MATERIA  | CURSO | SEMESTRE | CRÉDITOS | TIPO     |
|---|--|-------|----------|----------|----------|
| CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE   | Nutrición en la actividad física y deporte   | 6º    | 1º       | 6        | Optativa |
| PROFESOR  | DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)<br><a href="mailto:celiarp@ugr.es">celiarp@ugr.es</a>  |       |          |          |          |
| Prof. Dra. Celia Rodriguez Pérez  | Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Educación y Humanidades, Campus de Melilla. Despacho nº 309.  |       |          |          |          |
|   | HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup><br><a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias19_20.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias19_20.pdf</a> |       |          |          |          |
|   | Miércoles, de 09 a 14 horas y de 19:30 a 20:30   |       |          |          |          |
| GRADO EN EL QUE SE IMPARTE  | OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR   |       |          |          |          |
| Doble Grado en Educación Primaria y Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. CAMPUS DE MELILLA  | Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede  |       |          |          |          |
| PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)   |  |       |          |          |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Tener cursadas las asignaturas de Fisiología Humana y Bioquímica del Ejercicio Físico</li> </ul>   |  |       |          |          |          |
| BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)   |  |       |          |          |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de los requerimientos nutricionales y energéticos e ingestas recomendadas para un estado de salud óptimo</li> <li>Estudio de las necesidades de nutrientes específicas para los deportistas y estudio de alimentos adecuados para cubrirlos</li> </ul> |  |       |          |          |          |



|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietas de entrenamiento, competición y recuperación</li> <li>• Estudio de los desórdenes nutricionales más habituales en deportistas</li> <li>• Evaluación del estado nutricional</li> </ul>   |
| <b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• CGI1; CGI2; CGI3; CGI5; CGI7; CGI8; CGP1; CGP3; CGP5; CGS1; CGS2; CGS3; CGS4; CPC5 (desde el punto de vista nutricional); CPC6 (dietas adecuadas para programas de entrenamiento y actividades físico deportivas);</li> <li>• Evaluar la calidad nutricional de la dieta (N1);</li> <li>• Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos (N2);</li> <li>• Elegir los alimentos más adecuados en función de su composición para elaborar dietas equilibradas y adecuadas para los deportistas en función de las características individuales y tipo de actividad física desarrollada (N3).</li> <li>• Emitir consejo nutricional para tener un estado de salud óptimo y una práctica deportiva de alto rendimiento(N4)</li> </ul>   |
| <b>OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer y transmitir los principios básicos en nutrición humana con especial atención a la incorporación de nutrientes que favorezcan un estilo de vida saludable y obtener un rendimiento óptimo en la práctica deportiva</li> <li>• Utilizar e interpretar las tablas de composición de alimentos e ingestas recomendadas de energía y nutrientes para diseñar dietas saludables y adecuadas a los diferentes periodos de la actividad deportiva (entrenamiento, competición y recuperación).</li> </ul>   |
| <b>TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA</b>   |
| <p>TEMARIO TEÓRICO:</p> <p>MODULO I: INTRODUCCION<br/>TEMA I.- Concepto de nutrición, alimentación, nutrición y dietética. Alimento, nutriente, dieta y producto alimenticio. Breve reseña histórica de la Nutrición y Bromatología. Clasificación y constituyentes de los alimentos.</p> <p>MODULO II: REQUERIMIENTOS ENERGETICOS Y NUTRICIONALES<br/>TEMA II.- Requerimientos energéticos del organismo humano. Componentes del metabolismo energético: metabolismo basal, termogénesis inducida por los alimentos y gasto energético por actividad física. Metodología para la determinación del gasto energético.<br/>TEMA III.- Requerimientos nutricionales e Ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales. Valor energético de los nutrientes. Tablas y bases de datos de composición de alimentos. Guías alimentarias.</p> <p>MODULO III: ALIMENTOS, NUTRICION Y METABOLISMO<br/>TEMA IV.- HIDRATOS DE CARBONO. Clasificación. Fuentes alimenticias de glúcidos. Digestión de hidratos de carbono. Índice glucémico y su utilización en la práctica de los deportes. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Utilización y necesidades de hidratos de carbono antes, durante y después de la competición...<br/>TEMA V.- LIPIDOS. Composición y clasificación. Fuentes alimenticias de lípidos: grasas de origen vegetal, grasas de origen animal. Digestión y metabolismo lipídico. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Utilización y necesidades lipídicas de los deportistas. Relación entre el consumo de lípidos y salud</p> |



Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2019 11:43:17    Página: 2 / 6



CrY0hiZrKa+K6JkOJzfxzn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

TEMA VI.- PROTEINAS. Composición y clasificación. Fuentes alimenticias de prótidos. Digestión y metabolismo proteico. Evaluación de la calidad de las proteínas. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Utilización y necesidades proteicas de los deportistas. Relación entre el consumo de proteínas y salud.

TEMA VII.- VITAMINAS. Clasificación: vitaminas hidrosolubles y liposolubles. Fuentes alimenticias de vitaminas. Vitaminas como analépticos biológicos deportivos. Requerimientos y recomendaciones de vitaminas. Utilización y necesidades de vitaminas en deportistas. Déficit, exceso y salud.

TEMA VIII.- MINERALES. Clasificación: macro y microelementos. Fuentes alimenticias de minerales. Requerimientos y recomendaciones de vitaminas Necesidades minerales en determinados grupos de deportistas. . Déficit, exceso y salud.

TEMA IX.- BALANCE HIDRICO. Evaluación de la necesidad hídrica normal. Papel del agua en la termoregulación. Deshidratación. Clasificación y composición de las bebidas. Administración de líquidos en deportistas. Factores que influyen en la reposición de líquidos.

MODULO IV: NUTRICION Y DIETA EN EL ENTRENAMIENTO, COMPETICION Y PERIODO DE RECUPERACIÓN

TEMA X.- RACION DIETETICA EN EL PERIODO DE ENTRENAMIENTO. Establecimiento del régimen individual. Ración de entrenamiento: bases teóricas y prácticas, ejemplos de menús.

TEMA XI.- REGIMEN ALIMENTICIO EN LOS DEPORTES DE LARGA DURACION QUE EXIGEN UNA ALIMENTACION DURANTE LA COMPETICION. Ciclismo. Triatlón, maratón, alpinismo, esquí nórdico, otros. Ración de recuperación. Bases teóricas y prácticas.

TEMA XII.- RACION ALIMENTICIA EN DEPORTES DE EQUIPO. DEPORTES DE DURACION MEDIA. Fútbol, baloncesto, balonmano, otros. Bases teóricas y prácticas.

TEMA XIII REGIMEN ALIMENTICIO EN LOS DEPORTES QUE NO PERMITEN UNA ALIMENTACION DURANTE LA COMPETICION. Deportes caracterizados por un esfuerzo breve: pértiga, saltos, longitud. Judo, halterofilia otros Deportes caracterizados por un esfuerzo continuado, medio fondo. El problema de las series. Bases teóricas y prácticas.

MODULO V

TEMA XIV.- Ayudas ergogénicas nutricionales

TEMA XV.- Desordenes nutricionales en los atletas. Nutrición y función inmune en atletas

TEMA XVI.- Mitos nutricionales comunes en los deportistas. Correcta utilización de las necesidades nutricionales de deportistas de páginas web.

TEMARIO PRÁCTICO:  
(Seminarios y prácticas)

- PRÁCTICA I.- Cálculo de las necesidades energéticas del individuo
- PRÁCTICA II.- Tabla de composición de los alimentos.
- PRÁCTICA III.- Evaluación del estado nutricional
- PRÁCTICA IV.- Elaboración de dietas para los diferentes deportes.
- PRÁCTICA V.- Elaboración de dietas en las diferentes etapas de la actividad física.
- PRÁCTICA VI. Introducción a la antropométrica como herramienta de la valoración nutricional

#### BIBLIOGRAFÍA

##### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Nutrición en la actividad física y el deporte. José Enrique Sirvent Belando. Publications Universitat Alacant (2017).
- SPORT NUTRITION. Asier Jeukendrup and Michael Gleeson. Human Kinetics. Champaign, IL, (2004)
- NUTRICIÓN PARA LA SALUD, LA CONDICIÓN FÍSICA Y EL DEPORTE. Melvin H. Williams. McGraw Hill, Barcelona, (2006)



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2019 11:43:17    Página: 3 / 6



CrY0hiZrKa+K6JkOJfzxn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- NUTRICIÓN EN EL DEPORTE: AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE. Javier González Gallego, Pilar Sánchez Collado, José Mataix Verdu, Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana, (2006).
- ESSENTIALS OF SPORTS NUTRITION AND SUPPLEMENTS. Edited by José Antonio... [et al.] Totowa, NJ: Humana Press, 2008.
- SPORTS NUTRITION (fats and proteins). Judy A. Driskell, CRC Press, Boca Raton, (2007)
- SPORTS AND EXERCICE NUTRITION. W. D. McArdle, F.I. Katch and V.L. Katch. Tercera Edición. Wolters Kluwer, Philadelphia (2009)
- NUTRICIÓN EN EL DEPORTE: Un enfoque práctico Louise Burke. Editorial Médica Panamericana, Madrid (2010)
- NSCA's GUIDE TO SPORT AND EXERCICE NUTRITION. Bill I. Campbel and Marie A. Spano. Human Kinetics, USA, (2011)
- GUÍA PRÁCTICA DE NUTRICIÓN DEPORTIVA-Asker Jeukendrup. Tutor, Madrid, (2011)

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

##### *Artículos nutrición deportiva*

- Necesidades energéticas, hídricas y nutricionales en el deporte. Motricidad. European Journal of Human Movement, vol. 30, 2013, pp. 37-52.
- Protocolo de hidratación antes, durante y después de la actividad físico-deportiva. Urdampilleta, A. y colaboradores. Motricidad. European Journal of Human Movement. vol. 31, 2013, pp. 57-76.
- Ayudas ergogénicas en el deporte. Virginia Santesteban Moriones y Javier Ibáñez Santos. Nutr Hosp. 2017; 34(1):204-215.
- Necesidades dietético-nutricionales en la práctica profesional del tenis: una revisión. Tavio, Pablo; Domínguez, Raul. Nutr. clin. diet. hosp. 2014; 34(2):18-28.
- Nutrition for Tennis: Practical Recommendations. Mayur K. Ranchordas et al. Journal of Sports Science and Medicine (2013) 12, 211-224.
- Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. From the Academy. JOURNAL OF THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS. 501-528.

##### *Nutrición en general*

- Mahan, L.K., Escott-Stump, S. Raymond. J.L. Nutrición y Dietoterapia de Krause, 13ª Ed. Editorial Elsevier. Barcelona (2012)
- NUTRICIÓN: Texto y Atlas, Hans Biesalski y Peter Grimm, Editorial Médica Panamericana, Madrid (2009)
- INGESTAS DIETÉTICAS DE REFERENCIA (IDR) PARA LA POBLACIÓN ESPAÑOLA. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Barañain (Navarra): EUNSA, 2010
- FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. BASES METODOLÓGICAS Y APLICACIONES Martínez y Portillo Editorial Panamericana 2010

##### *Nutrición y Bromatología*

- NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA (Tomos I y II). J. Mataix (EDITOR). Ergon, Madrid (2009)
- TRATADO DE NUTRICIÓN (Tomos I-IV). A. Gil (EDITOR). Editorial Panamericana, Madrid (2010)
- QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. Belitz HD, Grosch W., Schieberle, P (2012), 3º ed. Ed. Acribia. Zaragoza

##### *Bases de datos*



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2019 11:43:17    Página: 4 / 6



CrY0hiZrKa+K6JkOJZfxzn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sport discos</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- www.gssiweb.com (Gatorade Sports Science Institute)</li> <li>- www.nismat.org (Nicholas Institute of Sports Medicine and Athletic Trauma)</li> <li>- www.sportsci.org (Sport Science)</li> <li>- www.nutritionssociety.org (Nutrition society)</li> <li>- http://www.fns.usda.gov/fns/ (USDA Food and Nutrition Service)</li> <li>- www.acsm.org (American College of sports medicine)</li> <li>- www.sportsnutritionssociety.org/ (International society of sports nutrition)</li> <li>- www.scandpg.org. (Sports, cardiovascular and wellness nutrition)</li> <li>- www.ausport.gov.au/ais/nutrition (Sport Australia)</li> <li>- www.sportsdietitians.com.au (Sport Dietitians Australia)</li> </ul>  |
| <b>METODOLOGÍA DOCENTE</b>  |
| <p>1. Del programa teórico</p> <p>La metodología se basará en estrategias propias de una enseñanza activa y autónoma, centrada en la figura del alumno como elemento clave del sistema de formación y con una participación del profesor como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje.</p> <p>Para el desarrollo del temario teórico se utilizarán principalmente las clases presenciales, según el modelo de lección magistral y técnicas de trabajo autónomo, en función de los contenidos específicos del temario. En ambos casos se utilizarán las nuevas tecnologías (presentaciones en power point y en su caso acceso a Internet desde el aula).</p> <p>Para lograr una mayor efectividad de la lección magistral, ésta debe de estar bien estructurada: es necesario establecer marcos de referencia previos, establecer un orden y coherencia en la secuencialidad de contenidos con síntesis parciales y un continuo feed-back profesor-alumno y finalizar con un breve resumen de lo expuesto. Las técnicas de trabajo autónomo se basan en la preparación previa de un tema por parte del alumno, bajo la supervisión del profesor o bien en la realización de las actividades previstas en las Guías de Trabajo Autónomo. Los temas elaborados por los alumnos se expondrán y discutirán en seminarios, en los que el profesor adoptará el papel de coordinador y moderador.</p> <p>2. Del programa práctico</p> <p>El desarrollo del temario práctico se realizará mediante seminarios de Nutrición. El alumno dispondrá de un guión de prácticas, con toda la información necesaria para desarrollarlas. Una vez realizadas las mismas, el alumno elaborará un trabajo en el que calculará sus necesidades energéticas en función de las actividades que desarrolla de forma habitual. Además de una valoración nutricional de la dieta representativa de su alimentación habitual y propondrá modificaciones para cubrir las recomendaciones, tanto en energía como en nutrientes, que permita obtener un estado de salud y rendimiento deportivo óptimos.</p> |
| <b>EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)</b>  |
| <p>Evaluación: Será imprescindible la asistencia de al menos el 75% tanto de las sesiones teóricas como prácticas para poder ser evaluado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competencia a evaluar N1;N2;N3;N4 Sistema de evaluación SE1; SE2; SE6; Calificación (%) nota: 70%</li> <li>• Competencia a evaluar CG11; CG12; CG13; CG17; CG18; CGP1; CGP3; CGP5; CGS1; CGS2; CGS3; CGS4; CPC5; CPC6 Sistema de evaluación SE7; SE8; Calificación (%) nota: 25%</li> <li>• Competencia a evaluar CGS1 Sistema de evaluación SE14; Calificación (%) nota: 5%</li> </ul>   |



Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2019 11:43:17 Página: 5 / 6



CrY0hiZrKa+K6JkOJZfxzn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

Atendiendo a la normativa de "Evaluación y calificación de los estudiantes" de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única en la fecha que lo fije la Facultad. En este caso el sistema de evaluación será del tipo SE2, SE4, SE7 y SE8. Este tipo de evaluación debe solicitarla el alumno en secretaría durante los primeros 10 días de haberse matriculado.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

- Examen tipo test que constará de 50 preguntas (40 del temario teórico y 10 del temario práctico). Los alumnos dispondrán de 2 horas para contestarlas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Si se realizase alguna actividad experimental que necesitase de la colaboración de los alumnos, aquellos que participasen tendrían un incremento de un punto en su nota final.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2019 11:43:17    Página: 6 / 6



CrY0hiZrKa+K6JkOJZfxzn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.