

Guía docente de la asignatura

Nutrición II

Fecha última actualización: 17/06/2021

Fecha de aprobación: 17/06/2021

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Materia	Nutrición				
Curso	3º	Semestre	2º	Créditos	6	Tipo	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Tener cursadas las asignaturas: Bioquímica estructural, Bioquímica metabólica, Fisiología celular y humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Valoración del estado nutricional.
- Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia.
- Seguimiento de hábitos nutricionales sanos.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA**COMPETENCIAS GENERALES**

- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
- CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.
- Saber llevar a cabo una valoración nutricional.
- Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas del balance energético y nutricional.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud (2h)
2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal (2h)
3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal (2h)
4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares (2h)
5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos (2h)
6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos (1h)
7. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias (1h)
8. Indicadores analíticos del estado nutricional. Riesgo nutricional (2h)
9. Nutrición en el adulto. Una referencia para el estudio de las distintas etapas de la vida (3h)



10. Nutrición durante el embarazo y la lactancia (3h)
11. Nutrición en el lactante (2h)
12. Nutrición en preescolares y escolares (2h)
13. Nutrición en la adolescencia (2h)
14. Nutrición en la edad avanzada (2h)
15. Nutrición y actividad física (2h)
16. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes (2h)
17. Nutrición basada en la evidencia. Conceptos generales (2h)
18. Situación actual de la nutrición (2h)

PRÁCTICO

Prácticas de laboratorio

1. Valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos
2. Valoración de la composición corporal
3. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas: Métodos retrospectivos
4. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas. Métodos prospectivos
5. Elaboración de un informe de valoración nutricional

Seminarios/talleres

1. Estudio de un artículo científico
2. Informes nutricionales de organismos internacionales

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana, Madrid.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause. Dietoterapia, 14^a Ed. Elsevier España. SLU. 2017, Barcelona.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4^a ed.) (2019). Ed. Elsevier.
- Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA (2008). Nutrición. Ed. Pearson Educación. Madrid.
- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Ed Paidotribo, Badalona.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Libro blanco de la Nutrición en España (2013). Fundación Española de Nutrición.
- Libro blanco de la nutrición infantil (2015). Asociación Española de Pediatría. Fundación Española de Nutrición.
- Monografías FAO/OMS, EFSA

ENLACES RECOMENDADOS



- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://aecosan.msssi.gob.es/>
- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Adaptada: <http://www.senba.es/>
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral: <http://www.senpe.com/>
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación <http://www.nutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria <http://www.nutricioncomunitaria.com/>
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética <http://www.fesnad.org/>
- EFSA. Dietary reference values: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/dietary-reference-values>
- Institute of Medicine. Dietary reference intakes: https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD11 Tutorías.
- MD12 Participación en plataformas docentes.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un examen parcial y un final que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y /o otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura(modalidad ENSAYO). El examen parcial se eliminará con un 7, y para poder realizarlo es necesario una asistencia del 70%.

Evaluación de los conocimientos prácticos: Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

Trabajo de revisión bibliográfica/ Trabajo autónomo: Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase. También se contempla otra alternativa a este trabajo autónomo llamada Tareas de PRADO consistente en Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas sobre cuestiones propuestas por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 10%

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.



Evaluación total: 60%+15%+5%+20% o 70% +10% +20%,segun sean las herramientas de teoría aplicadas por los profesores responsables de cada grupo.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un examen que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y /o otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura(modalidad ENSAYO).

Evaluación de los conocimientos prácticos: Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

Trabajo de revisión bibliográfica/Trabajo autónomo : Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase. También se contempla otra alternativa a este trabajo de revisión bibliográfico llamada Trabajos autónomos de PRADO consistente en pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas sobre cuestiones propuestas por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Estos trabajos serán realizados de forma individual por cada alumno. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura:10%

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%.El examen de teoría podrá contener preguntas cortas y preguntas de desarrollo (modalidad ENSAYO) y/o preguntas de respuesta múltiple (tipo test) sobre el contenido del temario teórico. El examen de prácticas incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al director/a del Departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su fecha de matriculación, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua



INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web del Departamento para la actualización de los datos relacionados con la docencia y especialmente los apartados de Horario de tutoría de los profesores, Procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así como la plataforma de docencia PRADO 2. En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación de la presente asignatura se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial del Departamento de Nutrición y Bromatología (<https://www.ugr.es/~nutricion/>), y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado. Consúltese además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada <http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/>

INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

