

Fecha de aprobación: 20/06/2024

Guía docente de la asignatura

## Nutrición II (2021129)

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud	<b>Materia</b>	Nutrición				
<b>Curso</b>	2º	<b>Semestre</b>	2º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Tener cursadas las asignaturas: Bioquímica estructural, Bioquímica metabólica, Fisiología celular y humana, Fisiología 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

- TEMA 1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud.
- TEMA 2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal.
- TEMA 3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal.
- TEMA 4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares.
- TEMA 5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos.
- TEMA 6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos.
- TEMA 7. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias
- TEMA 8. Indicadores analíticos del estado nutricional. Riesgo nutricional.
- TEMA 9. Nutrición en el adulto. Una referencia para el estudio de las distintas etapas de la vida.
- TEMA 10. Nutrición durante el embarazo y la lactancia.
- TEMA 11. Nutrición en el lactante.
- TEMA 12. Nutrición en preescolares y escolares.
- TEMA 13. Nutrición en la adolescencia.



TEMA 14. Nutrición en la edad avanzada.  
TEMA 15. Nutrición y actividad física.  
TEMA 16. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes.  
TEMA 17. Nutrición basada en la evidencia. Conceptos generales.  
TEMA 18. Situación actual de la nutrición

## PRÁCTICO

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

### Seminarios

Estudio de un artículo científico  
Estudio de informes 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<sup>a</sup> Ed. Elsevier España. SLU. 2017, Barcelona.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4<sup>a</sup> 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

- Alimentación del lactante y del niño de corta edad. Guías conjuntas de Patología Digestiva Pediátrica Atención Primaria-Especializada. 2019
- 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:  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- EFSA. Dietary Reference Values: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/dietary-reference-values>
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética  
<http://www.fesnad.org/>



- Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes: [https://ods.od.nih.gov/Health\\_Information/Dietary\\_Reference\\_Intakes.aspx](https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx)
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación <http://www.nutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>
- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo: <http://www.senpe.com/>

## 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 examen final. Los exámenes incluirán preguntas tipo test y/o preguntas de desarrollo sobre los conocimientos teóricos de la asignatura. El examen parcial se eliminará con una calificación de 7. La calificación representará un 70 % de la calificación final.

**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 los conocimientos adquiridos. Asimismo, es obligatorio elaborar y entregar el guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas supondrán un 20% de la calificación final.

**Seminarios y participación activa :** Presentación y debate en clase de un tema relacionado con los contenidos de la asignatura. La elaboración del tema, estará supervisada por el profesor. Los seminarios supondrán un 10 % de la calificación final. La realización de los seminarios es optativa y podrá realizarse de forma individual o en grupo.

**Participación activa en clase:** Supondrá un 5 % de la calificación final.

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

Nota: Los estudiantes que hayan superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse. Se les mantendrá la calificación obtenida en su día.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

**Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen final que incluirá preguntas tipo test y/o preguntas de desarrollo sobre los conocimientos teóricos de la asignatura. La calificación representará un 70% en la calificación final.

**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 supondrán un 20% de la calificación final obtenida.



**Seminarios:** Presentación y debate en clase de un tema relacionado con los contenidos de la asignatura. La elaboración del tema, estará supervisada por el profesor. Los seminarios supondrán un 10% en la calificación final.

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

Nota: Los estudiantes que hayan superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a realizarlas. Se les mantendrá la calificación obtenida en su día.

## EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- La Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (<https://goo.gl/uHfqJy>) contempla la realización de una **Evaluación Única Final** a la que podrán acogerse aquellos estudiantes que por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada no puedan cumplir con el método de **Evaluación Continua**.
- Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.
- La parte teórica representará el 70% y la práctica el 30% en la calificación final.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

### Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.

### 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.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

