

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Alimentación en situaciones especiales
Módulo:	4. Ciencias de la Nutrición y la Salud
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Año académico:	2013-2014
Semestre:	Segundo Semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	3º
Carácter:	Optativa
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	A2	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		15%
c. Actividades Dirigidas (AD):		15%

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	Mercedes Atienza Ruiz
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área:	Fisiología
Categoría:	Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Se indicarán a principio de curso y deberán solicitarse con antelación mediante e-mail.
Número de despacho:	Edificio 21, despacho 4
E-mail:	matirui@upo.es
Teléfono:	954348366

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

El principal objetivo de esta asignatura es que el alumnado adquiera unos conocimientos teórico-prácticos elementales que aporten una visión general y crítica del papel de la alimentación en situaciones que se consideran especiales aunque el individuo no necesariamente sufra una patología. Se hará hincapié en los aspectos fisiológicos y en los requerimientos nutricionales que se derivan de condiciones extremas de naturaleza ambiental, física y/o psicológica. Igualmente se tratará el tema de la alimentación en situaciones de emergencia producidas por causas naturales (damnificados) y/o antropológicas (refugiados). Por último, se abordarán los aspectos nutricionales más relevantes en situaciones condicionadas por hábitos alimentarios, religiosos o de estilo de vida.

3.2. Aportaciones al plan formativo

El contenido teórico de la asignatura permite, por una parte, que el alumnado refuerce los conocimientos adquiridos sobre la fisiología humana extrapolándolos a situaciones extremas de naturaleza ambiental, física y/o psicológica; y por otra, que adquiera nuevos conocimientos sobre los requerimientos nutricionales en estas situaciones que tienen un carácter especial no solo desde el punto de vista fisiológico sino también desde una perspectiva socio-cultural. La planificación de las actividades prácticas constituye una oportunidad idónea para aplicar los principios básicos en el ámbito de la investigación. Por último, el programa de actividades dirigidas facilitará la aplicación de los principios dietéticos y nutricionales que cursarán en el resto de asignaturas que componen el grado de Nutrición Humana y Dietética.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

El alumnado que curse esta asignatura debe tener conocimientos básicos en Fisiología, Anatomía y Bioquímica.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Al término del curso el alumnado debe haber adquirido una serie de conocimientos vinculados a la alimentación en general y especialmente en situaciones especiales, así como aplicar estos conocimientos en cuestiones prácticas del ámbito laboral. Las competencias a desarrollar en este curso son:

1. Poseer y comprender los conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Aplicar los conocimientos a su área de trabajo, para poder elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Ser capaz de reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Analizar y sintetizar los elementos más importantes de los temas tratados.
7. Desarrollar habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer de forma escrita y oral.
9. Planificar y gestionar el tiempo.
10. Manejar técnicas de investigación básicas.
11. Desarrollar la capacidad crítica ante el estado actual de la alimentación.
12. Adquirir la capacidad de trabajar en equipo.
13. Respetar los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.
14. Desarrollar una actitud de respeto y diálogo.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

I. Competencias disciplinares (saber)

1. Las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. La valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
2. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
3. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.

II. Competencias profesionales/habilidades (saber hacer)

1. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
2. Establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectivos. Desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
3. Evaluar el estado nutricional individual y de colectivos en situaciones especiales.
4. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
5. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas.
6. Adquirir una educación alimentaria para poder planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición.
7. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
8. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
9. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
10. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
11. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

III. Competencias actitudinales (cómo debe ser y actuar)

1. Desarrollar una actitud de profesional competente, con afán constante de superación y formación continua.
2. Saber guardar el secreto profesional.
3. Adquirir responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.
4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.
5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás.
6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas.
9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/usuario.
10. Defender siempre la sinceridad y veracidad.
11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.
12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.
13. Ser un ejemplo de salud.
14. Tener capacidad de crítica y autocrítica.
15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones.
16. Valorar y apreciar la diversidad y la multiculturalidad.
17. Adquirir la capacidad de diseñar y gestionar proyectos.
18. Tener compromiso ético.
19. Tener preocupación por la calidad.
20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

4.3. Competencias particulares de la asignatura

I. Competencias cognitivas (saber)

1. Conocer el estado fisiológico de un individuo en situaciones ambientales extremas y en situaciones especiales de estrés, esfuerzo y desgaste extremo, así como la importancia de la alimentación en dichas situaciones.
2. Conocer las necesidades nutricionales en las situaciones mencionadas anteriormente.
3. Conocer los diferentes tipos de dietas que pueden implantarse en situaciones de emergencia y el tipo de alimentos que deben usarse.
4. Conocer los factores socio-culturales que influyen en la alimentación.

II. Competencias procedimentales/instrumentales (saber hacer)

1. Evaluar el estado nutricional de un individuo en las situaciones concretas que se tratarán en la asignatura.
2. Diseñar dietas adaptadas a las necesidades fisiológicas de un individuo según la situación ambiental y social en que se encuentre.
3. Diseñar un experimento y analizar e interpretar los datos que se deriven del mismo.
4. Redactar informes técnicos, científicos y divulgativos breves dirigidos a diferentes colectivos.
5. Diseñar un programa de educación para situaciones de emergencia.
6. Analizar de forma crítica artículos científicos relacionados con los tópicos que se tratarán en la asignatura.

III. Competencias actitudinales (ser)

1. Ser capaz de adoptar diferentes roles dentro de un grupo sin que sus competencias o las de otros compañeros se vean mermadas.
2. Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
3. Ser capaz de transmitir la información de forma pedagógica y adaptada al colectivo al que va dirigida.
4. Desarrollar la capacidad de motivación y aplicarla no solo sobre un individuo o colectivo en particular sino también sobre uno mismo.
5. Tener capacidad crítica y autocrítica.
6. Búsqueda de la calidad y la excelencia.
7. Tener compromiso ético.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

PROGRAMA TEÓRICO (Enseñanza básica)

- Tema 1.** Errores y mitos en la alimentación que pueden exacerbarse en situaciones especiales.
- Tema 2.** Fisiología y requerimientos nutricionales en condiciones extremas de temperatura ambiental.
- Tema 3.** Fisiología y requerimientos nutricionales en condiciones extremas de presión atmosférica.
- Tema 4.** Fisiología y requerimientos nutricionales en situaciones especiales de estrés, esfuerzo y desgaste extremo.
- Tema 5.** Valoración nutricional y requerimientos nutricionales en situaciones de emergencia.
- Tema 6.** Influencia de los factores socio-culturales en la alimentación.

PROGRAMA PRÁCTICO (Enseñanzas prácticas y de desarrollo)

- Práctica 1.** Diseño de un experimento basado en la elaboración de una encuesta destinada a evaluar creencias erróneas asociadas a la alimentación en situaciones cotidianas y especiales.
- Práctica 2.** Análisis e interpretación de los datos derivados del experimento diseñado en la práctica 1.
- Práctica 3.** Tipos de dietas que deben implantarse en diferentes situaciones de emergencia en función de la valoración nutricional y del seguimiento.

ACTIVIDADES DIRIGIDAS

- AD 1.** Reclutamiento de muestra experimental y recogida de datos a partir de la encuesta diseñada en la práctica 1 (actividad grupal).
- AD 2.** Diseñar, exponer y defender una dieta aplicada a una de las situaciones especiales que se tratarán en la asignatura (actividad individual).
- AD 3.** Diseñar y defender un programa de educación elemental en materia de nutrición dirigido a un colectivo de damnificados y/o refugiados (actividad grupal).
- AD 4.** Diseñar un informe técnico para el restaurante de un hotel que pretende incluir menús con restricciones culturales y/o religiosas (actividad individual).

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

- AD 5.** Redacción de un informe breve dirigido a diferentes colectivos y basado en los datos obtenidos del experimento diseñado en la práctica 1 (actividad individual).
- AD 6.** Valoración crítica del experimento y de la encuesta realizada. Establecimiento de nuevas directrices para experimentos posteriores.

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

I. Clases para impartir enseñanzas básicas.

El objetivo de las clases teóricas es que el alumno se convierta en el constructor del nuevo conocimiento que debe adquirir. La labor del profesor será por tanto actuar como guía e integrador del conocimiento. Para ello se servirá de diferentes instrumentos entre los que se incluye:

- Estructuración del tema y exposición de los conceptos fundamentales mediante el uso de la herramienta PowerPoint.
- Interpretación de gráficas de resultados derivados de estudios de investigación que ya están publicados en la literatura científica. Este tipo de ejercicios promueve la comunicación oral, el aprendizaje cooperativo, la reflexión sobre el posible objetivo del estudio y sobre las hipótesis de trabajo que lo han podido guiar, al mismo tiempo que se adquieren estrategias para representar los resultados procedentes de la experimentación.
- Comentar noticias y/o documentales. De esta forma se promueve el pensamiento reflexivo y crítico, y se consolidan las habilidades comunicativas.
- Se propondrán ejercicios prácticos para reforzar algunos conceptos y pequeños trabajos de búsqueda de información para que el alumno extrapole los conocimientos que se imparten en la asignatura a temas que pueden resultar de interés en el ámbito de la nutrición humana. El resultado de estos ejercicios se expondrá después en el aula con el fin de promover el debate.

II. Clases para realizar actividades prácticas y dirigidas.

Estas clases persiguen que el alumnado aplique el conocimiento recién adquirido en la asignatura y el conocimiento adquirido en otras asignaturas a situaciones de diferente naturaleza. Parte de los ejercicios propuestos se realizará en las horas de clase destinadas a tal fin y otra parte se ejecutará fuera del aula bajo la supervisión del profesor (actividades dirigidas).

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

Parte de las actividades dirigidas están directamente relacionadas con las actividades prácticas, mientras que otras tienen un carácter independiente.

Algunas actividades (prácticas y dirigidas) serán grupales y otras individuales. Pero en todos los casos, el alumno deberá entregar la parte que le corresponde por escrito. En el caso de las clases prácticas, el alumno completará al final de la clase un Cuaderno de Prácticas que incluye preguntas sobre las actividades realizadas. En el caso de las actividades dirigidas, el alumno entregará en la fecha indicada el informe que le haya sido solicitado tras haber sido revisado por el profesor en una o más tutorías (presenciales y/o virtuales).

El alumnado tendrá acceso a la bibliografía recomendada, y en la *WebCT* estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que el profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.

7. EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

La evaluación será continua, valorándose todas las actividades formativas realizadas. Habrá un examen escrito teórico-práctico para evaluar conocimientos adquiridos por los alumnos y su comprensión y capacidad de aplicación de los mismos. Este examen consistirá en 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones) y sólo una es correcta y 2 preguntas cortas. Para la evaluación de las prácticas, el profesor corregirá el Cuaderno de prácticas que se entrega al final de la clase. Para la evaluación de las actividades dirigidas, el profesor evaluará el documento que el alumno haya entregado por escrito y en los casos que proceda la exposición oral del mismo.

Criterios específicos de calificación

1. Examen escrito: 40% del total de la calificación global.
2. Evaluación del cuaderno de prácticas: 30% de la calificación global.
3. Evaluación de informes (oral o escrito) derivados de las actividades dirigidas: 30% de la calificación global.

Aclaraciones sobre la calificación

Cada una de las actividades objeto de evaluación (examen, cuaderno de prácticas e informes de actividades dirigidas) es de carácter obligatorio y se puntuará del 1 al 10 de forma independiente y el alumno debe tener una puntuación de 5 o más en cada una de ellas para que se aplique la fórmula de proporciones. De lo contrario, se considerará suspenso.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

Aquellas/os alumnas/os que no superen la evaluación en Junio, deberán realizar una segunda evaluación en Julio. En esta, el alumnado será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía. Por tanto, tal prueba podrá realizarse de forma escrita, oral, o de ambas formas a criterio del profesorado de la asignatura (conforme a normativa adjunta de 29 de junio de 2012 de los Vicerrectorados de Planificación Docente y Profesorado y de Estudiantes, Deporte y Medio Ambiente):

/SE INFORMA: Que los alumnos que se presenten a una 2ª convocatoria o siguientes deben tener la opción de obtener el 100% de la calificación, bien porque se consideran en la misma actividades realizadas durante el curso regular, bien porque se diseñan nuevas pruebas de evaluación que las contempla./

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

I. Manuales (textos básicos)

Incluyen la mayor parte de la materia que constituye el temario de la asignatura. Se recomienda al alumno su lectura a lo largo de todo el curso.

GIL A. (2010). Tratado de Nutrición. Editorial Médica Panamericana.

LATHAM MC. (2002). Nutrición humana en el mundo en desarrollo. Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29 ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Roma.

VOLPE SL, BERNIER S. (2007). Fitness Nutrition for Special Dietary Needs. Ed. Human Kinetics.

HAAS E. (2006). Staying Healthy with Nutrition: The Complete Guide to Diet & Nutritional Medicine. Celestial Arts.

II. Monografías (textos complementarios)

Textos de Nutrición en condiciones especiales de estrés ambiental

MARRIOTT BM. (1993). Nutritional needs in hot environments. Applications for Military Personnel in Field Operations. Committee on Military Nutrition Research. Food and Nutrition Board Institute of Medicine. National Academy Press. National Aeronautics and Space Administration. (1999). Space Food and Nutrition – An Educator’s Guide With Activities in Science and Mathematics. EG-1999-02-115-HQ.

GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

LANE HW, SCHOELLER DA. (2007). Nutrition in Space Flight and Weightlessness Models. Ed CRC.

MARRIOT BM, CARLSON SJ. (1996). Nutritional needs in cold and in high altitude environments. National Academies Press.

STRAUSS MB, AKSENOV I. (2004). Diving Science. Ed. Human Kinetics.

Textos de Nutrición en condiciones especiales de estrés físico y psíquico

NOSE H, MACK G, IMAIZUMI K, SPRIET LL. (2003). Exercise, Nutrition, and Environmental Stress: International Sports Science. Cooper Pub Group.

WILMORE J, COSTILL, DL. (2007). Fisiología del Esfuerzo y del Deporte 6Ed. Paidotribo.

McARDLE WD, KATCH FI, KATCH VL. (2000). Fundamentos de fisiología del ejercicio. 2ªEd. McGraw Hill – Interamericana.

BRADLEY WG. (2004). Neurología Clínica: Diagnóstico y tratamiento. Ed. Elsevier.

HOFFMAN J. (2002). Physiological aspects of sport training and performance. Ed. Human Kinetics.

BENARDOT D. (2001). Nutrición para Deportistas de Alto Nivel. Ed. Hispano Europea.

Textos de Nutrición en condiciones especiales de emergencia

UNHCR/UNICEF/WFP/WHO. (2003). Food and nutrition needs in emergencies. Rome, World Food Programme.

World Health Organization. (2004). Guiding principles for feeding infants and young children during emergencies. Geneva.

World Health Organization. (2003). Global strategy for infant and young child feeding. Geneva.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2005). Protecting and promoting good nutrition in crisis and recovery. Resource guide.

World Health Organization. (2000). The Management of Nutrition in Major Emergencies. 2nd Edition.

Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. Actualización 2007. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



GUÍA DOCENTE

CURSO 2013-2014

Textos de Nutrición Humana

MAHAN KL, ESCOTT-STUMP S. (1998). Nutrición y Dietoterapia de, Krause. 9ª edición. Ed. Interamericana/McGraw-Hill. México.

DEBRUYNE LK, PINNA K. (2008). Nutrition and Diet Therapy and Student Resource Center Printed Access Card. Edition 7 Thomson Learning.

III. Bibliografía complementaria

A lo largo del curso se recomendarán lecturas complementarias relativas a algunos aspectos de la asignatura, con un grado de detalle muy superior al correspondiente al contenido de la asignatura. Se recomienda su lectura para profundizar en aspectos concretos del temario. Estos textos complementarios serán, fundamentalmente, artículos y comentarios de revistas de divulgación científica en castellano (Investigación y Ciencia, Mundo Científico, etc.) y en inglés (Annuals Reviews of Nutrition, Science, Nature, etc.) que contengan artículos en los que se aborden aspectos concretos, punteros y de actualidad, del temario incluido en esta asignatura. Además, a lo largo del curso, y como anexos a los diferentes temas, se recomendarán páginas web y recursos on-line que complementarían la bibliografía mencionada.