

GUÍA DOCENTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Nutrición Básica y Ciclo Vital
Módulo:	Ciencias de la Salud
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Año académico:	2017-2018
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	6
Curso:	2º
Carácter:	Obligatorio
Lengua de impartición:	Castellano

Modelo de docencia:	B1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		60%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		40%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	Genoveva Berná Amorós
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Martes, jueves y viernes de 9:30-11:30 h (previa cita, via e-mail)
Número de despacho:	E22 B09
E-mail:	gberamo@upo.es
Teléfono:	954977943

GUÍA DOCENTE

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

El objetivo fundamental de la asignatura es proporcionar unos conocimientos científicos elementales y prácticos, que den una visión general y crítica de la Nutrición como ciencia.

En concreto, se pretenden los siguientes resultados del aprendizaje:

1. Ser capaz de calcular el gasto energético de un individuo utilizando distinta metodología.
2. Ser capaz de evaluar el estado nutricional individual e interpretar los resultados.
3. Ser capaz de integrar desde una perspectiva global el metabolismo energético de los distintos nutrientes en situaciones diversas: Posprandial, interdigestiva, ayuno nocturno, ayuno temprano y ayuno prolongado.
4. Ser capaz de desarrollar una intervención nutricional adecuada en personas sanas teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas.
5. Ser capaz de consultar las principales fuentes de información en Nutrición.

3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura Nutrición Básica y Ciclo Vital es importante para el futuro profesional del Dietista-Nutricionista desde el punto de vista instrumental, y como materia substantiva, ya que se adquirirán contenidos y competencias específicos de la profesión en los siguientes ámbitos:

- En el ámbito clínico, ya que para actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas enfermas, se debe conocer el proceso nutricional en condiciones de salud, así como el papel de la nutrición en la misma, y las necesidades fisiológicas.
- El ámbito comunitario y de salud pública, ya que la base de un programa nutricional para una colectividad radica en las necesidades nutricionales a nivel individual en las distintas etapas vitales.
- En el ámbito docente, actuando como formadores en centros públicos o privados, impartiendo conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.
- En el ámbito investigador, donde sus conocimientos permitirán promover el espíritu investigador en temas relacionados con el impacto de la alimentación en la salud humana. Además, se adquirirá la capacidad de analizar y procesar la información existente y diseñar estudios científicos sobre alimentación, nutrición y salud, así como participar en procesos de innovación y desarrollo.



GUÍA DOCENTE

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no se establecen requisitos previos. Sin embargo, resulta aconsejable, para un aprovechamiento mejor de la asignatura, que quien la curse haya superado las asignaturas de Anatomía Humana, Fisiología Humana y Bioquímica de 1º curso. Concretamente se recomienda el repaso de los conceptos aprendidos en las asignaturas de “Fisiología Humana” de la fisiología del aparato digestivo, en “Anatomía Humana” de la estructura del aparato digestivo y en “Bioquímica” de las rutas metabólicas.

GUÍA DOCENTE

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Las competencias que se detallan y su numeración corresponden a la memoria de Verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
11. Capacidad crítica.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

24. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.
25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Conocer los componentes del balance energético del organismo y su relación con el peso corporal. Saber calcular el gasto energético de un individuo.
2. Conocer los distintos sistemas de evaluación del estado nutricional de un individuo y sus limitaciones.
3. Conocer los aspectos nutricionales y metabólicos de los distintos nutrientes: Hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.
4. Conocer las necesidades y recomendaciones nutricionales adecuadas del organismo humano en las distintas etapas de la vida.

GUÍA DOCENTE

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Nutrición Básica y Ciclo Vital comprende un total de 13 temas agrupados en 3 bloques y de 6 sesiones prácticas de 3 horas de duración cada práctica.

I.1. Contenido teórico

Bloque 1: FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN.

Tema 1.- Introducción a la nutrición: concepto y antecedentes. Valor nutritivo de los alimentos.

Tema 2.- Balance energético y peso corporal.

Tema 3.- Composición corporal y valoración del estado nutricional

Tema 4.- Requerimientos nutricionales del ser humano.

Bloque 2: NUTRICIÓN Y METABOLISMO.

Tema 5.- Nutrición y metabolismo de los hidratos de carbono.

Tema 6.- Nutrición y metabolismo de los lípidos.

Tema 7.- Nutrición y metabolismo de las proteínas.

Tema 8.- Interacciones del metabolismo energético de los distintos nutrientes.

Tema 9.- Nutrición y metabolismo de los micronutrientes: vitaminas, minerales.

Tema 10.- Nutrición y metabolismo del agua.

Bloque 3: NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA.

Tema 11.- Nutrición durante el embarazo y la lactancia.

Tema 12.- Nutrición en la infancia y en la adolescencia.

Tema 13.- Nutrición en el envejecimiento.

I.2. Contenido práctico

Práctica 1: Metabolismo energético. Cálculo del gasto energético

Práctica 2: Valoración del estado nutricional I: Evaluación de la composición corporal I

Práctica 3: Determinación de creatinina en orina.

Práctica 4: Metabolismo de los HC: Valoración de la curva de glucemia.

Práctica 5: Metabolismo de las proteínas.

Práctica 6: Valoración de la ingesta dietética de hierro y grado de absorción.

GUÍA DOCENTE

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

A lo largo del desarrollo del temario de la asignatura se combinarán distintos procesos metodológicos:

- Presentación en el aula de conceptos teóricos y procedimientos asociados a los temas.
- Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y procedimientos asociados a las prácticas.
- Presentación en el aula de actividades individuales o en grupo consistentes fundamentalmente en la resolución de casos prácticos.
- Presentación en el aula de herramientas básicas de búsqueda de información, preparación de exposiciones y debates e interpretación de artículos científicos.

En todos los casos se aprovecharán los recursos tecnológicos disponibles para el intercambio de información y tutorización virtual permanente del alumnado.

GUÍA DOCENTE

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de evaluación de los estudiantes de grado de la universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO nº 7/2014.

Para la evaluación de las competencias, conocimientos y capacidades adquiridos se realizarán dos convocatorias:

1ª Convocatoria (DE CURSO):

En la convocatoria de curso de realizará un sistema de evaluación continua y un examen al final del periodo docente:

A. Sistema de evaluación continua (40% de la calificación):

La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura. A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:

1. Evaluaciones a lo largo del curso. PESO 20%

Criterios:

- Adquisición continua de conocimientos teóricos a lo largo de la impartición de la asignatura.

Instrumentos:

-Cuatro evaluaciones tipo test, realizadas en horario de clase a lo largo del curso. Las fechas se indicarán con antelación para asegurar la asistencia del alumnado en su totalidad.

2. Prácticas. PESO 20%

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.

- Realización de las sesiones prácticas:

- Puntualidad y actitud participativa.
- Manipulación del material de prácticas.
- Adecuación e interpretación de los resultados.

Instrumentos:

- Notas y observaciones del profesor.

- Entrega de guiones de las prácticas al final de la práctica (5%).

- Evaluación práctica por escrito (15%).

Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación práctica para tener superada la asignatura.

Consideraciones Generales:

Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. Si algún alumn@ no puede asistir a una de las

GUÍA DOCENTE

prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión. Por otro lado, la falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado por el sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (50% de la calificación).

B. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico. Consistirá en una evaluación teórica que será un examen que valorará los conocimientos teóricos de la asignatura (**60% de la calificación**).

Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación para tener superada la asignatura.

En el caso de estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos contemplados en la guía docente. (prueba final escrita de conocimientos teóricos. Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN)

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.
- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

La nota final de la asignatura será la suma ponderada de las notas obtenidas en los cinco puntos mencionados anteriormente. Será necesario la obtención de un cinco o más para tener superada la asignatura. En caso de no obtener la puntuación mínima requerida en alguna de las partes (examen de teoría ó examen de prácticas), no se realizará la media con el resto de notas acumuladas por el alumno, la calificación que aparecerá en las actas será la nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el teórico o el práctico).

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Contienen 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. La biblioteca de la Universidad Pablo de Olavide dispone de los ejemplares que se citan. Los textos que más se ajustan al temario de la asignatura son los siguientes:

- Mataix Verdú, J. 2009. Nutrición y Alimentación Humana. 2ª edición. Ed. Ergon.
- Gil Hernández, A. 2010. Tratado de nutrición. 2ª edición. Ed. Acción médica.
- Roach, B. 2010. Lo Esencial en Metabolismo y Nutrición. 3ª edición. Ed. Elsevier.