

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición humana y dietética</b>
<b>Asignatura:</b>	<b>Alimentación y Fisiología Femenina</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular.</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2017-2018</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primer semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Optativa</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

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

### 2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre:</b>	Agnès Gruart i Massó
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	Catedrática de Fisiología
<b>Horario de tutorías:</b>	Lunes de 16:00 a 18:00 y Martes de 9:00 a 11:00 NOTA: se recomienda solicitar cita previa al E-mail.
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22 Primer planta Despacho 02 (22.1.02).
<b>E-mail / teléfono:</b>	agrumas@upo.es / 9543 49511

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

Que el alumnado adquiera una visión de las diferencias en la alimentación en función del sexo, y que comprenda que las variaciones que la mujer experimenta fisiológicamente a lo largo de su vida, conllevan unas necesidades nutricionales especiales. Se espera que, con este conocimiento, sepa dar respuesta a estas necesidades con la elaboración de pautas alimenticias para los diversos periodos de la vida de una mujer: adolescencia, pre-gestación, gestación, lactancia y menopausia, así como la influencia que la alimentación tiene en diversas patologías con alta incidencia en las mujeres.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

Esta asignatura dota al alumnado de las bases específicas para el conocimiento de las necesidades del cuerpo humano femenino sano y en estados patológicos, así como permite 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

Conocimientos básicos en Fisiología, Anatomía y Bioquímica.

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento (CG1).
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas (CG2).
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 (CG3).
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto (CG4).
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía (CG5).
6. Capacidad de análisis y síntesis (CG6).
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes) (CG7).
8. Saber exponer en forma escrita y oral (CG8).
9. Planificación y gestión del tiempo (CG9).
10. Habilidades de investigación (CG10).
11. Capacidad crítica (CG11).

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

12. Trabajo en equipo (CG12).

Y en especial,

13. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen (CG18)

### **4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura**

#### a) Competencias disciplinares (saber).

1. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo (CE7)

2. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético (CE24).

3. 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 (CE25).

4. 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. (CE28)

5. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación. (CE29).

#### b) Competencias profesionales-habilidades (saber hacer)

Al finalizar los estudios de grado en Nutrición Humana y Dietética, el poseedor del título deberá ser capaz de desarrollar las siguientes competencias profesionales:

1. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica (CE38).

2. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición (CE39).

3. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: 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 (CE40).

4. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades (CE41).

5. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias (CE42).

6. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad (CE47).

7. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud (CE48).

8. 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 (EC49).

9. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo (EC56).

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

No se considera ninguna competencia particular correspondiente a la asignatura.

## 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

### PROGRAMA TEÓRICO DE LA ASIGNATURA (Enseñanza básica)

**Tema 1.** Fisiología femenina: Aspectos generales.

**Tema 2.** Alimentación en la pubertad: Diferencias en el desarrollo femenino, cambios fisiológicos de la pubertad. Alimentación en esta etapa.

**Tema 3.** Alimentación durante las diferentes fases del ciclo genital femenino: Alimentación en la menstruación, durante la ovulación, en fase premenstrual y en fases proliferativa y secretora. La alimentación para prevenir el Síndrome premenstrual.

**Tema 4.** Alimentación durante el embarazo: Alimentación preconcepcional y relación con fertilidad. Necesidades nutritivas en las diferentes fases del embarazo.

**Tema 5.** Alimentación durante la lactancia: Necesidades nutritivas de la mujer lactante. Influencia de la alimentación de la lactante en el desarrollo infantil y recuperación postparto.

**Tema 6.** Alimentación durante la menopausia: Necesidades nutritivas y cambios fisiológicos durante perimenopausia. La nutrición como medida preventiva para alteraciones producidas por el cese hormonal.

**Tema 7.** Aspectos actuales de la alimentación en relación con la fisiología femenina.

### PROGRAMA PRÁCTICO DE LA ASIGNATURA (Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo)

**Práctica 1.** Desarrollo de unas pautas dietéticas para mujeres con el síndrome premenstrual (Parte 1).

**Práctica 2.** Cristalización de la saliva según el periodo del ciclo femenino.

**Práctica 3.** Percepción del olor en mujeres.

**Práctica 4.** Desarrollo de unas pautas dietéticas para mujeres con el síndrome premenstrual (Parte 2).

### ACTIVIDADES DIRIGIDAS

**Actividad 1.** Cada alumno presentará un artículo científico relacionado con algún aspecto del temario, que sea novedoso.

**Actividad 2.** Se trabajará con supuestos prácticos sobre puntos tratados en el temario (obesidad, perjuicio moral, perjuicio sanitario, etc.) que puedan suceder en la vida real. El alumno deberá redactar un informe argumentado desde el punto de vista de su conocimiento en Nutrición y dietética.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

-En las clases teóricas (enseñanzas básicas) los profesores impartirán clases expositivo-participativas en las que expondrán los conceptos más importantes relacionados con los principios que gobiernan los procesos fisiopatológicos, durante las mismas la profesora discutirá los conceptos con los alumnos para facilitar su comprensión.

-En las clases prácticas, los alumnos asistirán a sesiones de prácticas durante el curso académico, en ellas, tras una pequeña introducción por parte de los profesores encargados, los alumnos llevarán a cabo experimentos concretos. Deberán, además, completar un Cuaderno de Prácticas contestando a preguntas sobre las actividades realizadas. Los alumnos participarán en las discusiones durante las clases teóricas y durante las clases prácticas.

-Los alumnos realizarán dos actividades dirigidas: i) preparación de un punto de un tema para exponer en el aula; y ii) redactar un informe justificado acerca de un supuesto relacionado con el temario. Para ello, contará con el asesoramiento de los profesores de la asignatura.

Como recursos el alumnado tendrá la bibliografía recomendada, y en la *Aula Virtual* estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que la profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.

### 7. 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, los alumnos completarán de forma obligatoria el Cuaderno de prácticas, que será corregido y puntuado por los profesores. Finalmente, se evaluará la participación de los alumnos en las distintas actividades teóricas y prácticas y los trabajos de análisis de temas de la asignatura.

Criterios de evaluación y calificación

- 1.- Examen escrito: 40 % del total de la calificación global.
  - 2.- Evaluación del cuaderno de prácticas: 30 % de la calificación global.
  - 3.- Actividades dirigidas: 20% de la calificación global.
  - 4.- Participación activa en las sesiones teóricas y prácticas: 10 % de la calificación final.
- Todas las actividades son obligatorias.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### NOTAS:

a) Cada actividad (1-4) se puntuará del 1 al 10 de forma independiente y el alumno debe tener una puntuación de 5 o más en las tres primeras actividades (1-3) para que se aplique la fórmula de proporciones. De lo contrario, se considerará suspenso.

b) Aquellas/os alumnas/os que no superen la Evaluación en Enero, deberán realizar una **segunda evaluación** en Junio-Julio. Se guardará la nota de aquellas actividades que estén aprobadas (puntuación de 5 o más). El alumno que deba recuperar toda la materia será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía y podrá obtener el 100 % de la nota. La prueba constará de:

-Un examen escrito de las mismas características que en la convocatoria anterior.

-La entrega del informe de la actividad dirigida.

-La entrega de los 3 cuadernos de prácticas rellenos.

-Una presentación oral de 10 minutos de un punto del temario decidido conjuntamente con la profesora con un turno de preguntas por parte de ésta.

c) Aunque el estudiante haya superado con éxito el conjunto de las tareas desarrolladas durante el periodo de docencia, tendrá derecho a ser evaluado según lo establecido en el apartado b del presente artículo, siempre que renuncie expresamente a la clasificación obtenida en aquellas. El estudiante deberá comunicar esta circunstancia 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.

## 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Nutrición y alimentación humana.

Autor(es): Mataix Verdú, José (Editor)

Edición: Ergon, Madrid (2 Tomos, 2009)

ISBN: 978-84-8473-664-6

Nivel de relevancia: Alto / Categoría: Básico

Nutrición en población femenina: desde la infancia a la edad avanzada.

Autor(es): Ortega, Rosa María (Editora)

Edición: Ergon, Madrid (2007)

ISBN: 978-84-8473-556-4

Nivel de relevancia: Alto / Categoría: Básico

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

- Optimizing Women's Health Through Nutrition  
Autor(es): Thompson, Lilian U. y Ward, Wendy E. (Editoras)  
Edición: CRC Press: Taylor & Francis - Boca Ratón, Estados Unidos (2008)  
ISBN: 1420043005 / 13: 9781420043006  
Nivel de relevancia: Alto / Categoría: Básico
  
- Saber comer. Todo lo que una mujer necesita saber sobre la adecuada nutrición femenina.  
Autor(es): Varios  
Edición: Oniro, 1998  
ISBN: 8489920095  
Nivel de relevancia: Bajo / Categoría: Complementario
  
- Alimentación antes, durante y después del embarazo.  
Autor(es): Ernesto E. Villalba Supka  
Edición: <http://www.portalesmedicos.com/publicaciones/articles/1177/1/Alimentacion-antes-durante-y-despues-del-embarazo.html> (2008)  
Nivel de relevancia: Bajo / Categoría: Complementario
  
- Nutriología Médica.  
Autor(es): Casanueva, Esther, Kaufer-Horwitz, Martha, Pérez-Lizaur, Ana Bertha y Arroyo, Pedro (Editores)  
Edición: Médica Panamericana, México (Tercera edición, 2009)  
ISBN: 9789687988740 / 13: 9789687988740  
Nivel de relevancia: Medio / Categoría: Complementario
  
- Nutrición y dietética durante el embarazo .  
Autor(es): González de Agüero Laborda, Rafael y Fabre González, Ernesto  
Edición: Masson, S.A. Barcelona (1996)  
ISBN: 84-8174-617-7  
Nivel de relevancia: Medio / Categoría: Complementario