

DATOS BÁSICOS DE LA GUÍA DOCENTE:

Materia:	NUTRICIÓN		
Identificador:	34164		
Titulación:	GRADUADO EN BIOMEDICINA		
Módulo:	MEDICINA Y FARMACOLOGÍA		
Tipo:	OBLIGATORIA		
Curso:	3	Periodo lectivo:	Segundo Cuatrimestre
Créditos:	6	Horas totales:	150
Actividades Presenciales:	58	Trabajo Autónomo:	92
Idioma Principal:	Castellano	Idioma Secundario:	Inglés
Profesor:	CONCHA MAYAYO, JULIA (T) HORNO PEREZ, CARMEN	Correo electrónico:	jconcha@usj.es chorno@usj.es

PRESENTACIÓN:

La asignatura de Nutrición engloba los conocimientos básicos sobre los alimentos, desde su naturaleza a su relación con diferentes patologías, poniendo el foco en la promoción de la salud humana. Se estudian diversas ciencias relacionadas con los alimentos, como son la Bromatología, donde se estudia la naturaleza de los alimentos; la Nutrición, donde se estudian los procesos fisiológicos necesarios para la obtención de energía y nutrientes; y la Dietética, donde se trata de proporcionar los alimentos más adecuados para una persona o colectivo. Así mismo, se hace hincapié en la evaluación de las necesidades energéticas de un individuo, y el estudio de la composición corporal y el estado nutricional. Por otra parte, se analizan las necesidades alimentarias según las diferentes etapas de la vida humana. En especial relación con la Biomedicina, se profundiza en las patologías relacionadas con la nutrición y estrategias para su mejora en la práctica médica. Finalmente, se abarca la educación nutricional y las diferentes estrategias llevadas a cabo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES A DESARROLLAR EN LA MATERIA:

Competencias Generales de la titulación	G03	Participar en actividades de promoción de la salud, prevención y tratamiento de distintas patologías.
Competencias Específicas de la titulación	E06	Identificar herramientas terapéuticas para restaurar la salud en función de las características del proceso salud-enfermedad.
	E12	Conocer la influencia de factores de riesgo y/ o biomarcadores intrínsecos y extrínsecos que afectan a la salud a nivel individual y grupal.
Resultados de Aprendizaje	R01	Describe los nutrientes, sus funciones y fuentes alimentarias más importante.
	R02	Identifica los distintos grupos de alimentos en relación a su composición, valor nutritivo, origen y tecnología.
	R03	Determina las posibilidades de terapia de ciertas enfermedades a través de la dieta.
	R04	Evalúa el estado nutricional de los diferentes grupos de población asociados a la mejora de la salud.

REQUISITOS PREVIOS:

El alumno que curse la asignatura debe contar con un buen nivel de conocimiento en Fisiología. Es conveniente que se posean conocimientos básicos de lengua inglesa que faciliten el seguimiento de textos asociados a la asignatura.

PROGRAMACIÓN DE LA MATERIA:

Observaciones:

La asignatura cuenta con clases magistrales presenciales y talleres en el aula.

Contenidos de la materia:

1 - Bases de la nutrición

2 - Nutrientes
3 - Bromatología
4 - Necesidades energéticas, nutricionales e hídricas para los diferentes grupos de población.
5 - Evaluación de la composición corporal y del estado nutricional.
6 - Mecanismos fisiológicos de la regulación del hambre y la sed
7 - Educación nutricional.
8 - Necesidades según etapa de la vida.
9 - Introducción a la Dietética
10 - Patologías asociadas a la nutrición y estrategias para la mejora. Aplicación de los conocimientos sobre nutrición en la práctica médica.

La planificación de la asignatura podrá verse modificada por motivos imprevistos (rendimiento del grupo, disponibilidad de recursos, modificaciones en el calendario académico, etc.) y por tanto no deberá considerarse como definitiva y cerrada.

METODOLOGÍAS Y ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

Metodologías de enseñanza-aprendizaje a desarrollar:

Para lograr el desarrollo de las competencias establecidas en la asignatura, las sesiones se plantean de la siguiente manera:

SESIONES TEÓRICAS:

- Las sesiones teóricas constan de clases magistrales donde se enseñan los contenidos teóricos de la asignatura a través normalmente de un apoyo visual. Durante las sesiones, además pueden desarrollarse talleres, actividades en el aula y debates siempre de una forma colaborativa. Se valorará la participación activa del alumno durante las sesiones.
- Los alumnos que falten al 20% de las horas de clase de la asignatura y no presenten justificación en las ausencias cometidas no podrán evaluarse de la asignatura en primera convocatoria.

SESIONES DE TUTORÍA:

- Sesiones enfocadas a la resolución de dudas sobre la asignatura, o a la ampliación de conocimientos a través de dudas o bibliografía adicional.
- Será necesario solicitar y acordar previamente con el docente la sesión.
- Las sesiones pueden ser presenciales en la USJ o a través de la plataforma TEAMS.
- No se realizarán tutorías en las 72 horas previas a la prueba de evaluación.

Volumen de trabajo del alumno:

Modalidad organizativa	Métodos de enseñanza	Horas estimadas
Actividades Presenciales	Clase magistral	21
	Otras actividades teóricas	1
	Casos prácticos	8
	Resolución de prácticas, problemas, ejercicios etc.	4
	Debates	2
	Exposiciones de trabajos de los alumnos	6
	Talleres	4
	Asistencia a charlas, conferencias etc.	2
	Otras actividades prácticas	2
	Actividades de evaluación	2
	Trabajos colaborativos en el aula	4

	Trabajos de investigación	2
Trabajo Autónomo	Asistencia a tutorías	2
	Estudio individual	37
	Preparación de trabajos en equipo	10
	Realización de proyectos	5
	Tareas de investigación y búsqueda de información	8
	Lecturas obligatorias	8
	Lectura libre	4
	Portafolios	4
	Actividades de aplicación y práctica de conceptos teóricos a través de ejercicios y problemas	4
	Preparación de pruebas de evaluación	10
		Horas totales:

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Obtención de la nota final:

Trabajos en equipo:	30	%
Prueba final:	70	%
TOTAL	100	%

*Las observaciones específicas sobre el sistema de evaluación serán comunicadas por escrito a los alumnos al inicio de la materia.

BIBLIOGRAFÍA Y DOCUMENTACIÓN:

Bibliografía básica:

Gil A (2017). Tratado de nutrición: bases bioquímicas y fisiológicas de la nutrición. Tomo I. España: editorial Médica Panamericana
Mataix Verdú (2009). Nutrición y alimentación humana. Editorial Ergon (2º edición).

Bibliografía recomendada:

Farrán, A., Zamora, R., y Cervera, P. (2003). Tablas de composición de alimentos del CESNID. Barcelona: McGraw-Hill/ Interamericana y Edicions Universitat
Mahann LK, Raymond JL (2017). Krause Dietoterapia (14º edición). España: editorial Elsevier.
Martínez Hernández A, Portillo Baquedano MP (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. España: editorial Médica Panamericana
Mataix Verdú, J. (2009). Tablas de composición de alimentos. 5.ª ed. rev. Granada: Editorial Universidad de Granada.
Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C (2018). Tablas de composición de alimentos. Madrid: Ediciones Pirámide. (19ª ed. Ampliada y revisada).

Páginas web recomendadas:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición	https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
Base de datos de composición de alimentos de la Administración norteamericana	https://www.nal.usda.gov/human-nutrition-and-food-safety/dri-calculator
Base de datos española de composición de alimentos	https://www.bedca.net/bdpub/
Food and Drug Administration (USA)	https://www.fda.gov/
La Autoridad Europea de Seguridad Alimentari	https://www.efsa.europa.eu/es
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	https://www.fao.org/home/es

