

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Nutrición en la Salud
(2022 - 2023)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Nutrición en la Salud	Código: 899593102
<ul style="list-style-type: none"> - Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Farmacia - Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética - Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área/s de conocimiento: Nutrición y Bromatología - Curso: 3 - Carácter: Obligatoria - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 9,0 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Español 	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: CARLOS DIAZ ROMERO
- Grupo: 1
<p>General</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre: CARLOS - Apellido: DIAZ ROMERO - Departamento: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología
<p>Contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teléfono 1: 922316502 ext. 6716 - Teléfono 2: ext. 6716 - Correo electrónico: cdiaz@ull.es - Correo alternativo: cdiaz@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es
Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y Bromatología

Observaciones:

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición y Bromatología

Observaciones:

Profesor/a: BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN

- Grupo: 1

General

- Nombre: **BEATRIZ**
- Apellido: **RODRÍGUEZ GALDÓN**
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Contacto

- Teléfono 1: **922316502 ext 6010**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **bgaldon@ull.es**
- Correo alternativo: **bgaldon@ull.edu.es**
- Web: **http://www.campusvirtual.ull.es**

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición

Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Observaciones:						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Observaciones:						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **MÓDULO 4. CIENCIAS DE LA NUTRITION, LA DIETÉTICA Y LA SALUD**
Perfil profesional:

5. Competencias

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

- CG1** - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2** - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3** - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4** - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5** - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6** - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7** - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG10** - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 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.
- CG16** - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17** - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG21** - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22** - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG26** - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG28** - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29** - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Específicas

- CE7** - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE25** - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- 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).
- CE29** - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- 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.
- CE33** - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35** - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE39** - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE42** - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE44** - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46** - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- CE47** - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE51** - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE52** - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Clases magistrales. Profesor Ayudante Doctor (Plaza DL2179) y Profesor Carlos Díaz Romero

- 1.- Búsqueda y manejo de la información en Nutrición (3 h)
- 2.- Regulación del balance del gasto energético. Integración de los mecanismos nerviosos y hormonales. (1 hora)
- 3.- Fracciones del gasto energético del organismo. Metabolismo basal. Termogénesis inducida por el consumo de alimentos. Actividad física. (2 horas)
- 4.- Metabolismo basal y total. Factores influyentes en el metabolismo basal. Métodos de determinación: calorimetría directa e indirecta. Metabolismo total. (2 horas)
- 5.- Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Definiciones de términos. Establecimiento de las ingestas recomendadas: Factores influyentes. (2 horas)
- 6.- Ingestas recomendadas para la población española. Recomendaciones de energía y proteínas. Recomendaciones de vitaminas. Recomendaciones de minerales. (2 horas)
- 7.- Valoración del estado nutricional I. Tipos de parámetros. Parámetros antropométricos: medidas directas, cálculos e interpretación. (2 horas)
- 8.- Valoración del estado nutricional II. Parámetros bioquímicos y hematológicos. Determinaciones e interpretación de los resultados. (3 horas)
- 9.- Valoración del estado nutricional III. Exploración clínica: signos y síntomas. Interpretación de los resultados. (2 horas)
- 10.- Valoración del estado nutricional IV. Tipos de encuestas nutricionales a nivel nacional, familiar e individual. Encuestas alimentarias a nivel individual. Recordatorio de 24h y frecuencias de consumo: Ventajas e inconvenientes. Historia dietética. (3 horas)
- 11.- Alimentación equilibrada. Objetivos y recomendaciones nutricionales para la población española. Dieta Mediterránea.

Guías alimentarias. (3 horas)

12.- Nutrición en el individuo adulto sano. Nutrición en la menopausia. Recomendaciones nutricionales y consejos dietéticos. (3 horas)

13.- Nutrición en la lactancia. Características fisiológicas determinantes de la forma de alimentación. Composición química de leche materna *versus* leche de vaca. Cambios en la alimentación durante el primer año de vida. Alimentación complementaria o Beikost. (3 horas)

14.- Fórmulas infantiles. Características nutricionales de las fórmulas de inicio y de continuación. Fórmulas de crecimiento. Fórmulas infantiles especiales: características, propiedades e indicaciones. (3 horas)

15.- Nutrición en la edad pre-escolar y escolar. Cambios de la forma de alimentación. Requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas. (2 horas)

16.- Nutrición en la adolescencia. Cambios de la forma de alimentación. Requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas. Principales problemas relacionados con la alimentación (2 horas)

17.- Nutrición en el anciano (Edad avanzada). Factores psico-sociales y fisiológicos de la edad avanzada relacionados con la nutrición. Principales deficiencias y recomendaciones dietéticas. (3 horas)

18.- Nutrición en la gestación. Características fisiológicas de la gestante. Recomendaciones nutricionales y contraindicaciones. Complicaciones del embarazo relacionadas con la dieta. (3 horas)

19.- Nutrición en la lactación. Características fisiológicas de la lactante. Requerimientos nutricionales y consejos dietéticos. (2 horas)

20.- Nutrición en el deporte. Ejercicio y salud. Hidratación. Recomendaciones nutricionales en distintos deportes. Características nutricionales de la dieta de entrenamiento y de competición. (3 horas)

21.- Ayudas ergogénicas.- Sobrecarga de glucógeno. Sustancias potenciadoras del rendimiento deportivo. Sustancias que incrementan la masa muscular. (3 horas)

22.- Formas alternativas de alimentación. Características de la alimentación de distintos sectores sociales. Tipos de vegetarianismo. Macrobiótica. Riesgos carenciales. (3 horas)

23.- Alimentación funcional. Concepto y clasificación de alimentos funcionales. Alimentos aligerados y enriquecidos. (2 horas).

24.- Complementos alimenticios y dietéticos. Clasificación y descripción de los suplementos. (2 horas).

25.- Alergias e intolerancias alimentarias. Nutrientes y sistema inmunitario. Aparato digestivo y microflora asociada. (3 horas)

Seminarios (Prácticas de aula). Profesor Ayudante Doctor (Plaza DL2179) y Profesora Beatriz Rodríguez Galdón

Se realizarán un total de 5 prácticas de aula (sesiones de 2 horas) en el laboratorio en grupos de cuatro alumnos:

1. Aplicación práctica de la búsqueda e interpretación de información nutricional
2. Interpretación de un trabajo científico en Nutrición
3. Determinación de gasto energético (metabolismo basal, actividad física y gasto total)
4. Ayuno intermitente. ¿Qué evidencias hay?
5. Dietas cetogénicas. Bajas en carbohidratos

Prácticas de laboratorio. Profesor Ayudante Doctor (Plaza DL2179) y Profesora Beatriz Rodríguez Galdón

Se realizarán un total de 5 prácticas en el laboratorio (sesiones de 3 horas) en grupos de cuatro alumnos:

1. Cribado nutricional
2. Medida y cálculo de parámetros antropométricos (peso y altura, % grasa corporal, perímetros, pliegues). Interpretación
3. Interpretación de parámetros bioquímicos, hematológicos, inmunológicos y clínicos
4. Determinación de la capacidad antioxidante en muestras biológicas
5. Determinación de catalasa en hígados

Actividades a desarrollar en otro idioma

La asignatura cuenta con 0,4 en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

-

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	60,00	0,00	60,0	[CE52], [CE51], [CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE33], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE25], [CE7], [CG29], [CG28], [CG22], [CG21], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG7], [CG6], [CG5], [CG3], [CG2], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	15,00	0,00	15,0	[CE51], [CE47], [CE44], [CE42], [CE39], [CE35], [CE31], [CE30], [CE29], [CG16], [CG15], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	10,00	0,00	10,0	[CE51], [CE47], [CE42], [CE39], [CE35], [CE31], [CE30], [CE29], [CG16], [CG15], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]

Evaluación	5,00	0,00	5,0	[CE52], [CE51], [CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE39], [CE35], [CE33], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE25], [CE7], [CG29], [CG28], [CG26], [CG22], [CG21], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Estudio y trabajo individual	0,00	90,00	90,0	[CE52], [CE51], [CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE39], [CE35], [CE33], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE25], [CE7], [CG29], [CG28], [CG26], [CG22], [CG21], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Estudio autónomo	0,00	10,00	10,0	[CG10], [CG4], [CG3], [CG2]
Preparación de Problemas, informes u otros trabajos	0,00	20,00	20,0	[CE52], [CE35], [CE30], [CE7], [CG7], [CG6], [CG5], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]

Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas, etc	0,00	15,00	15,0	[CE35], [CE30], [CE7], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Total horas	90,00	135,00	225,00	
Total ECTS			9,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

C. Díaz Romero (2012). Fundamentos de Nutrición. Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, Tenerife.

C. Díaz Romero (2016). Nutrición en estados fisiológicos y patológicos. Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, Tenerife.

Gil Hernández (2010). Tratado de Nutrición. Tomo III. Nutrición humana en estados de salud. Ed. Médica-panamericana. 2ª. Ed. Madrid.

Bibliografía Complementaria

Gil Hernández (2010). Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición clínica. Ed. Médica-panamericana. 2ª. Ed. Madrid.

L.K. Mahan & S. Escott-Stump. (2001). Nutrición y dietoterapia de, Krause, 10 ed. Interamericana McGraw-Hill, Mexico.

J. Mataix J. (2002). Nutrición y Alimentación Humana. I. Nutrientes y alimentos. II Situaciones fisiológicas y patológicas. Ed. Ergón. Madrid.

LUTZ C., PRYTULSKI K. (2011). Nutrición y dietoterapia. 5ª ed. Ed. Interamericana McGraw-Hill. México.

Otros Recursos

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine (1997). Dietary Reference Intakes (DRI) for Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D and Fluoride. Washington DC: The National Academy Press.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (1998). Dietary Reference Intakes (DRI) for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B

12
, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline. Washington DC.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (2000). Dietary Reference Intakes (DRI) for

Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids. Washington DC: The National Academy Press.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (2001). Dietary Reference Intakes (DRI) for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc. Washington DC: The National Academy Press.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (2002). Dietary Reference Intakes (DRI) for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Aminoacids. Washington DC: The National Academy Press.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (2004). Dietary Reference Intakes (DRI) for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Washington DC: The National Academy Press.

Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, The National Academy Press (2010). Dietary Reference Intakes (DRIs) for calcium and vitamine D. Report brief. <http://www.iom.edu/vitamind>

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

De manera general, la evaluación será continua, realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal y como especifica el Reglamento de Evaluación y calificación de la ULL (BOC nº 36, 23 de junio de 2022)

Evaluación continua:

La modalidad de evaluación continua será la preferente en las dos convocatorias de la asignatura, salvo que el alumno solicite el modelo de evaluación el primer mes del curso académico o que incurra en los supuestos referidos en el artículo 5.5 del REC. Las actividades evaluativas que conformarán el modelo de evaluación continua serán las siguientes:

1) Examen tipo test (50%): Constará de 60 preguntas sobre el temario de las clases magistrales de la asignatura, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta correcta valdrá 1,0 punto y cada pregunta incorrecta restará 0,33 puntos. El/la alumno/a deberá obtener una calificación mínima equivalente al 40% de la puntuación máxima del examen final (equvale a 24 puntos en el examen; 4,0 puntos sobre 10) para que se tengan en cuenta el resto de las actividades evaluables. La asistencia a las clases magistrales es muy recomendable, aunque no obligatoria. Será necesario obtener esta calificación para que se tengan en cuenta el resto de las actividades evaluables.

2) Seminarios (20%): Para superar esta actividad no se requiere una puntuación mínima determinada, sino la asistencia a más del 80% de las 10 sesiones de seminarios. Las 10 sesiones de seminarios se evaluarán de la siguiente forma:

* Valoración de informes correspondientes a los seminarios (10%), los cuales se trabajarán en el aula;

* Examen tipos test (10%) 20 preguntas con 4 respuestas una sola correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá 1,0 punto y las erróneas restarán 0,12 puntos.

3) Prácticas (30%): Para superar esta actividad no se requiere una puntuación mínima determinada, sino la asistencia al

100% de las clases de prácticas. Se realizarán 5 prácticas de laboratorio. La evaluación de clases prácticas se hará de la siguiente forma:

- * Valoración de informes de las prácticas realizadas, en los que se incluirá los resultados y discusión de las mismas (10%)
- * Examen de prácticas (20%). El examen será tipo test de 20 preguntas con 4 respuestas, una sola correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá 1,0 punto y las erróneas restarán 0,12 puntos.

Evaluación única:

El estudiante evaluado mediante esta modalidad podrá obtener una calificación de 0 a 10 puntos. El proceso evaluativo será el que se desarrolla a continuación:

- 1) Examen tipo test (40 min.): Constará de 60 preguntas sobre el temario de las clases magistrales de la asignatura, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta correcta valdrá 1,0 punto y cada pregunta incorrecta restará 1,0 punto. Para aprobar esta parte hay que obtener al menos 30 puntos en el examen (que equivale a un 5 sobre 10);
- 2) Examen tipo test para evaluar los seminarios (15 min.). Constará de 20 preguntas, con 4 respuestas posibles, de las cuales sólo una será correcta. Cada pregunta contestada correctamente valdrá 1,00 punto y cada pregunta incorrecta restará 1,00 punto. Para aprobar esta parte hay que obtener al menos 10 puntos en el examen (que equivale a un 5 sobre 10);
- 3) Prueba tipo test que evaluará las prácticas de laboratorio (25 min.). La asistencia a las sesiones de clases prácticas son obligatorias en cualquiera de las evaluaciones posibles. Constará de 20 preguntas, con 4 respuestas posibles, de las cuales sólo una será correcta. Cada pregunta contestada correctamente valdrá 1,0 punto y cada pregunta incorrecta restará 1,00 punto. Para aprobar esta parte hay que obtener al menos 15 puntos en el examen (que equivale a un 5 sobre 10).

La primera convocatoria en cada curso académico será mediante evaluación continua, a menos que el alumno/a haya optado por la evaluación única. El alumnado que no haya superado la asignatura en la primera convocatoria dispondrá de una segunda, **en la cual se examinará solo del examen de clases magistrales, manteniéndose la calificación del resto de las actividades que conforman la evaluación continua.**

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
----------------	--------------	-----------	-------------

Pruebas objetivas	[CE52], [CE51], [CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE39], [CE35], [CE33], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE25], [CE7], [CG29], [CG28], [CG26], [CG22], [CG21], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]	Examen tipo test (60 preguntas) de las clases magistrales - 4 respuestas una sola correcta; preguntas erróneas -0,33 Examen tipo test (20 preguntas) de los seminarios- 4 respuestas una sola correcta; preguntas erróneas -0,12 Examen tipo test (20 preguntas) de las clases prácticas - 4 respuestas una sola correcta; preguntas erróneas -0,12	70,00 %
Informes memorias de prácticas	[CE44], [CE33], [CE31], [CE30], [CE7], [CG6], [CG5], [CB5], [CB4], [CB3]	Entrega de informes de clases prácticas experimentales (10%) Entrega de informes de seminarios prácticas de aula (10%)	30,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Conocer las fracciones del gasto energético y adquirir destreza en las formas de calcularlas, así como los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas de la población.
- Ser capaces de valorar el estado nutricional usando diferentes grupos de parámetros tales como: antropométricos, clínicos dietéticos, bioquímicos, hematológicos e inmunitarios. Profundizar en el conocimiento de los parámetros incluidos dentro de cada grupo.
- Saber aplicar los conceptos de alimentación equilibrada y guías alimentarias de forma práctica y saber cuáles son las ingestas recomendadas de los diferentes nutrientes y consejos dietéticos en el adulto, particularmente en la mujer post-menopáusica, así como los objetivos nutricionales para población española.
- Comprender los cambios de los requerimientos nutricionales y formas de alimentación durante los períodos de crecimiento rápido: lactancia y primera infancia. Saber cómo se deben introducir los diferentes alimentos y la importancia del uso de fórmulas infantiles en las diferentes edades y en situaciones fisiológicas especiales.
- Conocer los cambios de los requerimientos nutricionales y forma de alimentación que se producen como consecuencia de los cambios fisiológicos inherentes a la infancia y adolescencia.
- Tener un conocimiento amplio de los factores psico-sociales y fisiológicos que influyen sobre los requerimientos nutricionales y forma de alimentación del anciano,
- Conocer y profundizar en las ingestas recomendadas de nutrientes y consejos dietéticos que se pueden proponer en situaciones fisiológicas especiales de la mujer: gestación y período de lactación; enfatizando sobre los cambios fisiológicos, en particular en el aparato digestivo, influyentes.
- Poder asesorar sobre las necesidades nutricionales y cómo debe ser la alimentación en los diferentes tipos de deporte, además de sobre el uso de ayudas ergogénicas más o menos extendidas de carácter nutricional.
- Adquirir conocimientos sobre la diversidad de patrones alimentarios en el mundo actual en base a características socioculturales y climáticas, así como sobre alimentación alternativa, destacando las formas vegetarianas y macrobiótica.

- Tener conocimiento de los alimentos funcionales enfatizando sobre su eficacia, seguridad y etiquetado, así como poder asesorar con respecto al uso de diferentes complementos alimenticios.
- Saber interpretar las relaciones entre nutrición y respuesta inmunitaria, así como saber diferenciar entre las alergias e intolerancias alimentarias.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

-

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1 Tema 2	Magistrales-Seminarios-Prácticas (4-0-0)	4.00	7.00	11.00
Semana 2:	Tema 3 Tema 4 Tema 5 Seminario 1	Magistrales-Seminarios-Prácticas (6-1-0)	7.00	14.00	21.00
Semana 3:	Tema 6 Seminario 2	Magistrales-Seminarios-Prácticas (3-1-0)	4.00	7.00	11.00
Semana 4:	Tema 7 Tema 8	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-0)	5.00	9.00	14.00
Semana 5:	Tema 9 Tema 10	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-0)	5.00	9.00	14.00
Semana 6:	Tema 11 Seminario 3	Magistrales-Seminarios-Prácticas (3-1-0)	4.00	9.00	13.00
Semana 7:	Tema 12 Tema 13 Seminario 4	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-1-0)	6.00	12.00	18.00
Semana 8:	Tema 14 Tema 15 Seminario 5	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-1-0)	6.00	12.00	18.00
Semana 9:	Tema 16 Tema 17 Prácticas	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-10) Examen seminarios	15.00	15.00	30.00

Semana 10:	Tema 18 Tema 19 Seminario 3, 4, 5 Prácticas	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-10)	15.00	15.00	30.00
Semana 11:	Tema 19 Tema 20	Magistrales-Seminarios-Prácticas (1-0-0) Examen clases prácticas	1.00	3.00	4.00
Semana 12:	Tema 20 Tema 21	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-0)	5.00	9.00	14.00
Semana 13:	Tema 22 Tema 23	Magistrales-Seminarios-Prácticas (5-0-0)	4.00	7.00	11.00
Semana 14:	Tema 24 Tema 25	Magistrales-Seminarios-Prácticas (4-0-0)	4.00	7.00	11.00
Semana 15 a 17:	Evaluación (exámenes y revisión)	Evaluación (exámenes y revisión)	5.00	0.00	5.00
Total			90.00	135.00	225.00