



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2015/2016
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (LORCA)
Nombre de la Asignatura	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN
Código	3853
Curso	CUARTO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	Primer Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinador de la asignatura GEMA NIETO MARTINEZ Grupo: 1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico /	gnieto@um.es				
	Página web /	gnieto@um.es				
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: SÍ				
	Teléfono, Horario y	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
	Lugar de atención al alumnado	Primer Cuatrimestre	Lunes	11:00- 12:00	868884798, Facultad de Veterinaria B2.-1.007	Cita previa por email



PATRICIA MARTINEZ- MOYA BERNAL Grupo: 1	Área/Departamento	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR "B" E INMUNOLOGÍA
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	pmartinezmoyabernal@um.es Tutoría Electrónica: NO
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	

2. Presentación

La investigación en nutrición es una disciplina que se encuentra en expansión y que es fundamental para ahondar en el conocimiento de la fisiopatología de enfermedades relacionadas con la nutrición, el mecanismo de acción de los diferentes componentes alimentarios, etc. Así mismo es esencial en el desarrollo de nuevos ingredientes y nuevos alimentos con mejores propiedades nutricionales y/o saludables, o nuevos productos de aplicación en la nutrición clínica. Se trata pues de un campo de trabajo para el dietista-nutricionista que pase a formar parte de un equipo de I+D+i o que planee dedicarse a la investigación básica. Por ello, los objetivos fundamentales de la asignatura son:

- Conocer los conceptos fundamentales para iniciarse en la investigación en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética, aplicando el método científico.
- Utilizar las principales fuentes de información científica.
- Interpretar, redactar y elaborar informes y trabajos de investigación en el área disciplinar
- Conocer la manera óptima de difusión y divulgación de los conocimientos científicos

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades



3.2 Recomendaciones

Haber superado las asignaturas, FISIOLOGIA, FISIOPATOLOGIA, BIOQUIMICA, NUTRICIÓN, DIETETICA, NUTRICION CLINICA I, ESTADISTICA.

4. Competencias

4.1 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. [Básica1]
- 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. [Básica2]
- 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. [Básica3]
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. [Básica4]
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. [Básica5]

4.2 Competencias de la asignatura y su relación con las competencias de la titulación

Competencia 1. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustenten la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida
- Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

Competencia 2. Ser capaz de aplicar habilidades de iniciación a la investigación

- Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Competencia 3. Ser capaz de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

- Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Competencia 4. Ser capaz de expresarse en Español con un vocabulario adecuado a su ámbito disciplinar

- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación

Competencia 5. Ser capaz de comprender literatura científica en inglés y expresarse en dicho idioma

- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.



5. Contenidos

Bloque 1: Métodos de investigación en nutrición humana

TEMA 1. Concepto de método científico. Estructura de una investigación. Medicina basada en la evidencia.

TEMA 2. Tipos y diseños de estudios de investigación en nutrición.

TEMA 3. Ensayos clínicos en nutrición: ventajas y limitaciones.

TEMA 4. Estudios de consumo de alimentos.

TEMA 5. Los comités éticos y el consentimiento informado.

Bloque 2: Técnicas de investigación en nutrición humana.

TEMA 6. La búsqueda de información en nutrición. Bases de datos.

TEMA 7. Expresión génica.

TEMA 8. Estudios en cultivos celulares.

TEMA 9. Estudios con animales de laboratorio.

TEMA 10. Estudios en humanos.

Bloque 3: La comunicación de los resultados de investigación.

TEMA 11. La comunicación escrita. Las revistas científicas especializadas.

TEMA 12. La comunicación oral. La ponencia y el póster.

PRÁCTICAS

Práctica 1. P1. Elaboración de proyecto de investigación: *Relacionada con los contenidos Tema 1, Tema 10, Tema 11, Tema 12, Tema 2, Tema 3, Tema 4, Tema 5, Tema 6, Tema 7, Tema 8 y Tema 9*

Las prácticas consistirán en la elaboración de un proyecto de investigación, relacionado con los contenidos de la materia. El trabajo se realizará en grupo. Para ello, en las diferentes sesiones se realizará la búsqueda bibliográfica con el fin de conocer el estado de la temática a abordar y se desarrollarán cada uno de los apartados del proyecto bajo la tutorización del profesor. Finalmente se realizará la exposición de los trabajos, en los que al menos 5 minutos deben exponerse en inglés.

Práctica 2. P2. Práctica en sala de ordenadores: *Global*

Con el fin de hacer búsquedas bibliográficas y cálculos estadísticos.



6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Clase magistral	Las sesiones teóricas consistirán en explicaciones de los contenidos del programa por el profesorado, resolución de dudas, etc.	40	60	100
Resolución de problemas/ seminarios	Realización y presentación oral de actividades relacionadas con la asignatura (lectura/ elaboración de textos científicos, debates, etc.)	6	6	12
Prácticas en sala de ordenadores	Realización de actividades relacionadas con la asignatura en grupos reducidos (búsquedas bibliográficas, cálculos estadísticos, etc.)	14	21	35
Tutorías	Preparación de exámenes y aclaración de los conceptos más importantes.	3	0	3
	Total	63	87	150

7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2015-16#horarios>

8. Sistema de Evaluación

Competencia Evaluada	Métodos / Instrumentos	
1, 4, 5, 3, 2	Criterios de Valoración	Dominio de la materia, precisión en las respuestas, correcta expresión escrita.
	Ponderación	60%



Competencia Evaluada 3, 4, 1	Métodos / Instrumentos	Participación en las actividades prácticas e informes de prácticas.
	Criterios de Valoración	Estructuración de ideas, precisión en las respuestas, capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica. Correcta presentación del material escrito.
	Ponderación	10%
Competencia Evaluada 5, 4, 3	Métodos / Instrumentos	Elaboración, exposición y defensa de textos científicos.
	Criterios de Valoración	Estructuración de la información, claridad en la expresión escrita y oral.
	Ponderación	30%

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2015-16#exámenes>

9. Bibliografía (básica y complementaria)



Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. Alberto Miján de la Torre. Ed. GLOSA. 2002.
ISBN: 84-7429-124-0

10. Observaciones y recomendaciones

Para que se tengan en cuenta las calificaciones de prácticas y seminario será necesario superar el examen teórico.