



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2017/2018
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	NUTRICIÓN HUMANA
Código	3831
Curso	SEGUNDO
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



Coordinación de la asignatura MANUEL MARTINEZ BEBIA Grupo de Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico /	manuelmb@um.es				
	Página web /	manuelmb@um.es				
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: NO				
	Teléfono, Horario y	Duración	Día	Horario	Lugar	
	Lugar de atención al alumnado	Anual	Lunes	17:00- 20:00	(Sin Extensión), Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.2.029	
		Anual	Viernes	17:00- 20:00	(Sin Extensión), Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.2.029	
Coordinación de la asignatura ANA BELEN OLIVARES MARTINEZ Grupo de Docencia: 1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico /	anabomar@um.es				
	Página web /	Tutoría Electrónica: SÍ				
	Tutoría electrónica					



	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Primer Cuatrimestre	Lunes	12:00- 14:00		Despacho 27. Edificio A. Facultad de Ciencias Sociosanitarias. Pedir cita previa por correo electrónico.
		Primer Cuatrimestre	Martes	12:00- 14:00		Despacho 27. Edificio A. Facultad de Ciencias Sociosanitarias. Pedir cita previa por correo electrónico.
		Segundo Cuatrimestre	Jueves	12:00- 14:00		Despacho 27. Edificio A. Facultad de Ciencias Sociosanitarias. Pedir cita previa por correo electrónico.



2. Presentación

Es ampliamente reconocida la importancia de una adecuada nutrición para disfrutar de buena salud y calidad de vida. Muchas de las enfermedades más frecuentes en países desarrollados están íntimamente relacionadas con una alimentación inadecuada y con hábitos de vida poco saludables, que constituyen uno de los mayores problemas nutricionales en las sociedades industrializadas. Teniendo en cuenta que muchas de las enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y que el colectivo de dietistas-nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas. Así, los profesionales se deben formar en un ambiente científico y riguroso que les proporcione conocimientos sólidos sobre esta ciencia, y de este modo, poder desarrollar actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública. El programa de la asignatura de Nutrición Humana dentro del Grado de Nutrición Humana y Dietética tiene por lo tanto como objetivos fundamentales, que los alumnos conozcan los principios básicos sobre el metabolismo de los nutrientes, aspectos bioquímicos y fisiológicos de la nutrición humana y los principios fundamentales de una dieta equilibrada y su transcendencia en la salud.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Es conveniente que el alumno tenga conocimientos suficientes de Química, Bioquímica, Fisiología Humana, Higiene y Legislación alimentaria.

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- 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
- 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

4.2 Competencias de la titulación

- 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.
- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- 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.
- CG18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.



- 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
- CE41. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE42. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- 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.
- CE43. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE8. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE14. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE44. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE45. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE46. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE47. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE48. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- 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.
- CE32. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- CE35. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.



4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Conocer las sustancias nutritivas y no nutritivas de los alimentos y sus funciones en el organismo
- Competencia 2. Conocer las necesidades nutricionales de las personas sanas
- Competencia 3. Comprender el concepto de equilibrio alimentario y promover pautas de conducta alimentaria saludable
- Competencia 4. Conocer los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas

5. Contenidos

Bloque 1: Nutrición Humana en el estado de salud

TEMA 1. Conceptos fundamentales de alimentación y Nutrición

TEMA 2. Hábitos alimentarios y salud

TEMA 3. Ingestas dietéticas de referencia, objetivos nutricionales y guías

TEMA 4. Valoración del estado nutricional en el adulto sano

TEMA 5. Análisis de la composición corporal

TEMA 6. Regulación del balance energético y de la composición corporal

Bloque 2: Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición

TEMA 1. Funciones y metabolismo de los nutrientes

TEMA 2. Proteínas

TEMA 3. Lípidos

TEMA 4. Hidratos de carbono

TEMA 5. Vitaminas

TEMA 6. Minerales, agua y electrolitos

PRÁCTICAS

Práctica 1. Evaluación antropométrica del estado nutricional.: *Relacionada con los contenidos Tema 5 (Bloque 1)*

Práctica 2. Cálculo de las necesidades energéticas basándose en edad, talla y sexo. Manejo de tablas de composición de alimentos.: *Relacionada con los contenidos Bloque 2, Tema 4 (Bloque 2), Tema 5 (Bloque 2), Tema 6 (Bloque 2), Tema 3 (Bloque 1), Tema 6 (Bloque 1), Tema 1 (Bloque 2), Tema 2 (Bloque 2) y Tema 3 (Bloque 2)*

Práctica 3. Diseño de cuestionarios nutricionales: *Relacionada con los contenidos Tema 1 (Bloque 1), Tema 2 (Bloque 1) y Tema 4 (Bloque 1)*



Práctica 4. Valoración del estado nutricional mediante el empleo de frecuencia de consumo de alimentos semicuantitativo: *Relacionada con los contenidos Tema 1 (Bloque 1), Tema 4 (Bloque 2), Tema 5 (Bloque 2), Tema 6 (Bloque 2), Tema 2 (Bloque 1), Tema 3 (Bloque 1), Tema 4 (Bloque 1), Tema 1 (Bloque 2), Tema 2 (Bloque 2) y Tema 3 (Bloque 2)*

Práctica 5. Valoración del estado nutricional mediante métodos de historia dietética: *Relacionada con los contenidos Tema 4 (Bloque 2), Tema 5 (Bloque 2), Tema 6 (Bloque 2), Tema 4 (Bloque 1), Tema 1 (Bloque 2), Tema 2 (Bloque 2) y Tema 3 (Bloque 2)*

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Lección magistral	Exposición de los contenidos de la materia y fomento del debate en clase.	39	74	113
Prácticas	Seguimiento de los protocolos y encuestas planteados en clase. Manejo de programas informáticos. Elaboración de informes.	14	7	21
Seminarios	Se realizarán debates y exposición en el aula de trabajos propuestos por el profesor.	4	6	10
Tutoría presencial en grupo	Se aclararán dudas sobre los trabajos planteados en prácticas y seminarios.	6	0	6
	Total	63	87	150

7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2017-18#horarios>



8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	Prueba final (examen tipo test). Realización de un examen final que consiste en 40 preguntas tipo test sobre toda la materia impartida en la asignatura. Cuatro preguntas mal contestadas serán penalizadas eliminando una pregunta contestada correctamente.
Ponderación	70
Métodos / Instrumentos	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Criterios de Valoración	Trabajos propuestos, participación en clase y seminarios. Capacidad de análisis y síntesis. Expresión oral. Coherencia de las respuestas. Capacidad de trabajo en grupo. Motivación y captación de interés. Diseño y uso de recursos didácticos y nuevas tecnologías en las exposiciones de los trabajos voluntarios.
Ponderación	10



Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Criterios de Valoración	La asistencia a prácticas y seminarios es obligatoria. Cuaderno de prácticas con ejercicios propuestos a realizar y corregir durante las prácticas. Examen de prácticas: se realizará al finalizar el periodo de prácticas coincidiendo con la convocatoria del examen final. Consistirá en dos preguntas de desarrollo sobre la materia práctica impartida durante el curso. Correcta ortografía. Dominio de la materia. Estructuración de ideas. Capacidad crítica. Precisión en las respuestas.
Ponderación	20

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2017-18#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



Cao Torija MJ. Nutrición y dietética. Barcelona. Ed. Científicas y técnicas. 2ª Ed. 2004



Cervera P y col. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid. Interamericana McGraw-Hill. 2005.



Mahan LK, Escott-Stump S. Nutrición y dietoterapia de Krauser. Ed. Interamericana McGraw-Hill, México, 12ª edición, 2009.



Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guías Alimentarias para la población española: recomendaciones para una dieta Saludable. Madrid. Im&C, D.L.; 2001.



Mataix J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Madrid. Ed. Díaz de Santos; 2005.



Mataix y col. Nutrición y dietética. Aspectos sanitarios. Tomo I y II. Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos. Madrid



Muñoz M y col. Nutrición aplicada y Dietoterapia. Pamplona. 2ª ed. Eunsa, 2004



Mataix J y col. Tabla de composición de alimentos españoles. 5ª ed. Granada. Instituto de nutrición y tecnología de alimentos; 2009.



Martín Salinas C. Nutrición y dietética. Madrid. DAE, 2000



Nutriguía : manual de nutrición clínica / (2015)



Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y (2011)

11. Observaciones y recomendaciones

La calificación necesaria para superar la asignatura será de 5 puntos, que se obtendrá de la suma de cada una de las partes evaluadas. Es necesario superar ambas partes de la asignatura (teórica y práctica) de forma independiente para superar la totalidad de la asignatura. Es obligatoria la asistencia a las prácticas y seminarios, salvo justificación médica.

“NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES. Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/adyv/>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.”

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos



de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.