

# Guía Docente

Modalidad Semipresencial

## Nutrición Humana

Curso 2021/22

### **G**rado en Ing. de las Industrias agrarias y alimentarias



**UCAV**  
[www.ucavila.es](http://www.ucavila.es)



1



Datos descriptivos de la Asignatura

<b>Nombre:</b>	NUTRICIÓN HUMANA
<b>Carácter:</b>	FORMACIÓN OPTATIVA
<b>Código:</b>	40304GG
<b>Curso:</b>	
<b>Duración (Semestral/Anual):</b>	SEMESTRAL
<b>Nº Créditos ECTS:</b>	4
<b>Prerrequisitos:</b>	ACONSEJABLE TENER CONOCIMIENTOS DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA
<b>Responsable docente:</b>	Nuria Giménez Blasi Doctora en Nutrición Graduada en Nutrición Humana y Dietética
<b>Email:</b>	<a href="mailto:nuria.gimenez@ucavila.es">nuria.gimenez@ucavila.es</a>
<b>Departamento (Área Departamental):</b>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
<b>Lengua en la que se imparte:</b>	CASTELLANO
<b>Módulo:</b>	MÓDULO IV CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
<b>Materia:</b>	NUTRICIÓN HUMANA

En el curso 2021/2022, de manera general y como consecuencia de la situación sanitaria actual será de aplicación lo dispuesto en el Anexo I de esta Guía docente, para el escenario “**Nueva normalidad**”.

En caso de que las circunstancias sanitarias lleven a un nuevo confinamiento, será de aplicación lo dispuesto en el Anexo II de esta Guía para el escenario “**Confinamiento**”.



## 2.1. 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.
- ✓ 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.

## 2.2. COMPETENCIAS 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

### **2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

- ✓ 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).
- ✓ CE44. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- ✓ CE47. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

### **2.4. COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- ✓ CT1. Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ CT2. Capacidad de organización y planificación.

- ✓ CT3. Capacidad de resolución de problemas.
- ✓ CT4. Capacidad para el trabajo en equipo.
- ✓ CT5. Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- ✓ CT6. Capacidad de razonamiento crítico.
- ✓ CT7. Capacidad de aprendizaje autónomo.
- ✓ CT10. Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- ✓ CT11. Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- ✓ CT13. Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.

## 2.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ Conocimiento de los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.
- ✓ .Conocimiento de las bases del equilibrio energético y nutricional, así como su regulación.
- ✓ Evaluación y cálculo de los requerimientos nutricionales en estado de salud en las distintas etapas de la vida.



## 3.1. PROGRAMA

### Unidad didáctica 1. Introducción a la Nutrición

- ✓ Tema 1. Historia de la Nutrición.
- ✓ Tema 2. Conceptos fundamentales de Nutrición.

### Unidad didáctica 2. Alimentos

- ✓ Tema 3. Cereales y derivados, legumbres.

- ✓ Tema 4. Verduras y hortalizas, leche y derivados, carnes y derivados cárnicos, pescados, huevos.
- ✓ Tema 5. Frutas, azúcares y dulces, grasas y aceites, frutos secos, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas.
- ✓ Tema 6. Compuestos bioactivos de origen vegetal, alimentos funcionales, alimentos fortificados, alimentos transgénicos.

### **Unidad didáctica 3. Composición nutricional de los alimentos y métodos de medida del consumo de alimentos**

- ✓ Tema 7. Tablas de Composición de Alimentos y Bases de Datos de Composición de Alimentos.
- ✓ Tema 8. Métodos de medida del consumo de alimentos.

### **Unidad didáctica 4. Requerimientos y recomendaciones nutricionales**

- ✓ Tema 9. Ingestas Dietéticas de Referencia y Objetivos Nutricionales
- ✓ Tema 10. Guías Alimentarias y estilos de vida saludables.
- ✓ Tema 11. Requerimientos energéticos.

### **Unidad didáctica 5. Información alimentaria al consumidor**

- ✓ Tema 12. Etiquetado de los alimentos. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

## **PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y TALLERES PRÁCTICOS**

1. **Prácticas de laboratorio:** Medidas caseras, raciones, peso bruto y neto.
2. **Taller práctico:** Métodos de estimación del consumo de alimentos y manejo de las tablas de composición de alimentos y Bases de Datos de Composición de Alimentos

## **3.2. BIBLIOGRAFÍA**

### **Libros de referencia**

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV). 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Barcelona: Elsevier Masson; 2019.

- ✓ Rodota LP, Castro ME. Nutrición clínica y Dietoterapia. 2ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2019.
- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª edición. Díaz de Santos; 2013.

### Tratados o libros de consulta

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. Madrid: Pirámide; 2018.
- ✓ Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- ✓ Mahan LK, Raymond JL. Krause Dietoterapia. 14ª edición. Barcelona: Elsevier; 2017.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.

### Enlaces recomendados

- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en:  
[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm).
- ✓ European Food Safety Authority. [Online]. [cited 2019 julio 18. Available from:  
<http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.bedca.net/>



- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a institucionales, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>].

**Para el escenario “Nueva normalidad” consultar Anexo I.**

**Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo II.**

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- ✓ **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- ✓ **Tutoría académica virtual:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- ✓ **Actividades de evaluación**
- ✓ **Prácticas:** Se habilitará un periodo de una semana a finales de cada cuatrimestre, para la realización de prácticas presenciales obligatorias en la universidad, para todas aquellas asignaturas que lo requieran, según la memoria de la titulación.
- ✓ **Actividades de la plataforma virtual:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- ✓ **Estudio autónomo del alumno**

**Para el escenario “Nueva normalidad” consultar Anexo I.**

**Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo II.**

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (30% de la calificación final) y la evaluación continua (con valor del 70%).

✓ **Examen (30 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

✓ **Evaluación continua (70% de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cuantitativa de cero.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Ejercicios o examen práctico	50%
Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual	20%
Examen escrito	30%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

### Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS						CARACT. NEGATIVAS
		1	0,75	0,5	0,25	0	
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- ✓ **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- ✓ **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.
- ✓ **Tutor personal o de grupo:** asignado al alumno al iniciar los estudios de Grado y que orienta al alumno tanto en cuestiones académicas como personales.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

**Horario de tutorías de la asignatura:** En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

**Herramientas para la atención tutorial:** Plataforma Blackboard, atención telefónica y correo electrónico.

7

## Horario de la asignatura y Calendario de temas

**Horario de la asignatura:** El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: [www.ucavila.es](http://www.ucavila.es). Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	17	25 HORAS
Unidad 2	23	35 HORAS
Unidad 3	20	30 HORAS
Unidad 4	23	35 HORAS
Unidad 5	17	25 HORAS
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>150</b>

## ANEXO I

### Escenario NUEVA NORMALIDAD

1

#### Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente a seguir en esta asignatura no sufrirá ningún cambio y se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas:

- **CLASES VIRTUALES** con participación activa de los alumnos EN TIEMPO REAL Y QUE QUEDAN GRABADAS EN LA PLATAFORMA A DISPOSICIÓN DE LOS ALUMNOS.
- **Prácticas de laboratorio:** tal cual se indicó en el apartado de GD normal, siguiendo las medidas de seguridad vigentes en la actualidad para el uso del laboratorio.

Se mantendrán todas las demás metodologías docentes contempladas en la GD normal, redactada previamente.

2

#### Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura.

## ANEXO II

### Escenario CONFINAMIENTO

1



#### Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente a seguir en esta asignatura no sufrirá ningún cambio y se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas:

- **CLASES VIRTUALES** con participación activa de los alumnos EN TIEMPO REAL Y QUE QUEDAN GRABADAS EN LA PLATAFORMA A DISPOSICIÓN DE LOS ALUMNOS.
- **Prácticas de laboratorio:** si no fuera posible hacerlas de forma presencial, se le proporcionará al alumno el material necesario (grabaciones en la plataforma, material impreso, etc.), para que pueda adquirir las competencias necesarias.

Todas las demás metodologías se mantendrían.

2



#### Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura.