

Guía

Docente

Modalidad Semipresencial

Investigación en Nutrición

Curso 2024/25

Grado en Nutrición
Humana y Dietética



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN
Carácter:	OPTATIVA
Código:	30301GJ
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	3
Prerrequisitos:	
Aconsejable tener conocimientos de nutrición	
Responsable docente:	ÁNGELA GARCÍA SOLAESA
Doctora en Ciencia y Biotecnología Alimentarias, Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.	
Email:	angela.garcia@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo VII:	OPTATIVAS
Materia:	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN



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

- 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.

- 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.
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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

- CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 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.
- CT9 - Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- 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

- El alumno conocerá los diversos métodos y técnicas de investigación en relación con los alimentos y los procesos de digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes



3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Introducción a la investigación

- Tema 1. El método científico
- Tema 2. Tipos y diseño de estudios

Unidad didáctica 2. Técnicas de investigación en el ámbito sanitario.

- Tema 3. Búsqueda de información y bases de datos
- Tema 4. Gestores de citas bibliográficas

Unidad didáctica 3. Comunicación de los resultados

- Tema 5. Artículos científicos: revistas especializadas
- Tema 6. Comunicaciones en jornadas y congresos: ponencia y póster

Unidad didáctica 4. Investigación en nutrición

- Tema 7. Estudios que relacionan alimentos, nutrientes y patologías.
- Tema 8. Estudios nutricionales en individuos y en colectividades

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

➤ BIBLIOGRAFÍA

Libros de referencia

- Miján, A. Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. España: Ed. GLOSA; 2002.

Artículos:

- Desarrollo de una versión actualizada de una aplicación informática para investigación y práctica en nutrición humana (GRUNUMUR 2.0)

<http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v27n5/30original21.pdf>

- Investigación en nutrición: de la clínica a la mejor evidencia científica

http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v26n2/01_editorial_01.pdf

➤ RECURSOS:

- Acceso a todos los libros recomendados en la guía docente de la asignatura a través de la Biblioteca de la Universidad.

➤ ENLACES:

- US National Library of Medicine National Institutes of Health. Disponible en:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

- Biblioteca Nacional de Medicina de los EE. UU. Disponible en:

<https://medlineplus.gov/spanish/encyclopedia.html>

- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Disponible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

- European Food Safety Authority. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
- Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>
- Revistas científicas:
Annual Review of Nutrition: <https://www.annualreviews.org/loi/nutr>
Critical Reviews in Food Science and Nutrition: <https://www.tandfonline.com/toc/bfsn20/current>
Nutrition Research Reviews: <https://www.cambridge.org/core/journals/nutrition-research-reviews>
American Journal of Clinical Nutrition: <https://academic.oup.com/ajcn>
Advances in Nutrition: <https://academic.oup.com/advances>
Clinical Nutrition: <https://www.journals.elsevier.com/clinical-nutrition>
Nutrition Reviews: <https://academic.oup.com/nutritionreviews>



- **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.
- **Estudio personal dirigido:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.

- **Preparación y realización de trabajos:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Realización de test de autoevaluación:** El alumno contará con test al término de cada unidad para repasar los contenidos y poner en práctica los conocimientos adquiridos.
- **Lectura de artículos científicos:** El profesor propondrá la lectura de algún artículo científico que considere útil e interesante para completar los conocimientos de la materia, exigiendo al final un informe crítico de su lectura.
- **Trabajo sobre material audiovisual:** El profesor podrá facilitar a los alumnos la audición de alguna conferencia de expertos o fragmentos de algún reportaje filmográfico para facilitar la comprensión de la materia a través del correspondiente enlace en la plataforma virtual. Sobre el mismo requerirá un breve resumen o una valoración personal del asunto que se trata.
- **Tutorías personalizadas:** 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.
- **Visualización de videos:** el alumno a distancia dispondrá en la plataforma virtual de los medios audiovisuales que precise.
- **Actividades de evaluación**

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 (20% de la calificación final) y la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en las diferentes actividades de la plataforma, con valor del 80%).

➤ **Examen final (20% 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 con cuatro opciones de respuesta. Los errores puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

➤ **Evaluación continua (80% 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 cualitativa de cero.

Las actividades propuestas dentro de la evaluación continua serán:

- **Ejercicios o examen práctico (60% de la nota final)**

Relacionados con el temario práctico y seminarios.

- **Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual (20% de la nota final)**

A través de la plataforma se irán colgando diferentes actividades que el alumno debe ir realizando para su posterior evaluación por parte del profesor.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	20%
Ejercicios o examen práctico	60%
Participación en actividades de la plataforma virtual	20%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continúa

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en actividades de la plataforma) 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%
TOTAL	100%

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

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	1	0,75	0,5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
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 dos 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.

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, correo electrónico y atención telefónica.

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. 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	10	15 HORAS
Unidad 2	30	20 HORAS
Unidad 3	30	20 HORAS
Unidad 4	30	20 HORAS
TOTAL	100	75

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.