

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Nutracéuticos y Fitoterapia

Curso 2022/23

Grado en Nutrición
Humana y Dietética



UCAV
www.ucavila.es

1



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	Nutracéuticos y Fitoterapia
Carácter:	OPTATIVA
Código:	40301GJ
Curso:	4º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	3
Prerrequisitos:	Ninguno
Responsable docente:	Carolina García Barroso Doctora en Farmacia Licenciada en Farmacia Diplomada en Salud Pública Especialista Universitario en Nutrición y Salud
Email:	carolina.garcia@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	VII: OPTATIVAS
Materia:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD

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

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

- ✓ 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.
- ✓ 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.

2.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- ✓ CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- ✓ CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.

- ✓ 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.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- ✓ CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno adquirirá conocimientos sobre el uso de nutracéuticos y compuestos fitoterápicos, mediante el conocimiento de las posibilidades reales de estos compuestos, basadas en criterios científicamente estudiados de eficacia.

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Parte General

- ✓ Tema 1. Introducción a los Nutracéuticos y la Fitoterapia.
- ✓ Tema 2. Aspectos legales de los Nutracéuticos y Preparados Fitoterápicos

Unidad didáctica 2. Nutracéuticos y Alimentos funcionales

- ✓ Tema 3. Nutracéuticos y Alimentos Funcionales. Concepto y clasificación.
- ✓ Tema 4. Componentes con actividad nutracéutica.
- ✓ Tema 5. Nutracéuticos en el tratamiento o prevención de enfermedades.

Unidad didáctica 3. Fitoterapia

- ✓ Tema 6. Fundamentos de Fitoterapia.
- ✓ Tema 7. Principales aplicaciones de la Fitoterapia.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía de referencia

- ✓ Astiasaran, I.; Martínez Hernández, J.A. (2002) Alimentos. Composición y propiedades. Ed. Mc Graw-Hill Interamericana. Madrid
- ✓ Astiasaran, I., Lasheras, B., Ariño, A. Y Martínez Hernández, J.A. (2003). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid
- ✓ -Bruneton, J. Farmacognosia, Fitoquímica, Plantas Medicinales, 2ª ed. Acribia, Zaragoza, 2001.
- ✓ -Geoffrey P. Webb. Complementos nutricionales y Alimentos funcionales 2ª ed. Acribia, Zaragoza, 2006.

- ✓ Castillo García, E., Martínez Solís, I, (Eds). Manual de Fitoterapia. 2º ed. Elsevier Masson, Barcelona, 2016.
- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomo II). Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Madrid: Médica Panamericana; 2017.

Bibliografía complementaria

- ✓ Comunidad de Madrid (2008) Alimentos funcionales. Aproximación a una nueva alimentación. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.
- ✓ FAO (2006) “Probióticos en los alimentos. Propiedades saludables y nutricionales y directrices para la evaluación” Estudio FAO Alimentación y Nutrición 85. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma.
- ✓ Grainger Bisset, N, Wichtl, M. Herbal drugs and Phytopharmaceuticals. 2ª ed. Medpharm. Stuttgart, 2001
- ✓ ESCOP Monographs. The Scientific Foundation for Herbal Medicinal Plants. 2ª ed., Thieme, Stuttgart, 2003.
- ✓ . ESCOP Monographs. The Scientific Foundation for Herbal Medicinal Plants. Sup.2ºed., Thieme, Stuttgart, 2009.

Enlaces recomendados

- ✓ Federación Española de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Disponible en: <http://www.fesnad.org>
- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [Online]. Disponible en:

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

- ✓ European Food Safety Authority (EFSA) [Online]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Sociedad española de Biotecnología. <http://www.sebiot.org>

- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a institucionales, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [Online]. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>.
- ✓ <http://www.infito.com>
- ✓ <http://www.fitoterapia.net/index.html>
- ✓ <http://sefit.es>

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

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 para la realización de prácticas presenciales en la universidad.
- ✓ **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 “Confinamiento” consultar Anexo.

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.

✓ **Examen escrito (60 %)**

La superación del examen final 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.

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.

✓ **Ejercicios o examen práctico (30%)**

Deberá entregarse una memoria que recoja todas las prácticas realizadas y casos prácticos resueltos (7 horas). No se admitirán memorias de prácticas fuera de la fecha límite de entrega marcada por el profesor.

✓ **Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual (10%)**

Se propondrán al alumno una serie de actividades para su realización y posterior entrega a través de la plataforma virtual.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	60%
Ejercicios prácticos	30%
Actividades de la plataforma virtual	10%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continúa

Los criterios para la evaluación del trabajo de prácticas 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	0,7 5	0,5 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 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:** 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.
- ✓ **Herramientas para la atención tutorial:** Plataforma Blackboard, atención telefónica.



Horario de clases: 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	27	20
Unidad 2	46	35
Unidad 3	27	20
TOTAL	100	75

ANEXO

Escenario CONFINAMIENTO

1



Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente a seguir en esta asignatura, para el escenario “confinamiento” se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas:

- **CLASES VIRTUALES SINCRÓNICAS** 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.