

29218 - Nutrición y alimentación en el deporte

Información del Plan Docente

Año académico: 2019/20

Asignatura: 29218 - Nutrición y alimentación en el deporte

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia: ---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

OBJETIVOS

1. Conocer las bases y las adaptaciones fisiológicas de la actividad física, como base para comprender las necesidades nutricionales del deportista.
2. Comprender las necesidades nutricionales específicas para el entrenamiento y desempeños deportivos.
3. Evaluar el estado nutricional en deportistas.
4. Realización de la planificación dietética específica para diversas actividades deportivas.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Cada vez está cobrando una mayor importancia en nuestra sociedad la práctica de actividad deportiva, tanto desde un punto de vista profesional como *amateur*. En este contexto la nutrición adecuada permitirá un mejor rendimiento y un menor riesgo de fatiga y de lesiones. Por otro lado, la actividad física adecuada debería acompañar siempre a un programa que persiguiese la búsqueda de un peso óptimo en una persona con sobrepeso, obesidad, síndrome metabólico, etc, por lo que el asesoramiento dietético-nutricional en ciertas enfermedades crónicas debe tener en cuenta la práctica de ejercicio físico.

Esta asignatura pretende que el alumnado comprenda cuáles son las modificaciones fisiológicas que realiza el organismo, a nivel de cada uno de los aparatos y sistemas, para adaptarse a las exigencias que supone la práctica deportiva. Asimismo, que considere que la nutrición adecuada y la actividad física son aliados para conseguir un estado óptimo de salud y para alcanzar un mayor rendimiento deportivo. También se pretende que el estudiante aprenda a asesorar con pautas dietéticas y nutricionales a las personas que deseen practicar actividades deportivas.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética. Recomendación: se recomienda que el alumno haya superado previamente las asignaturas de: Fisiología, Bioquímica estructural, Metabolismo y expresión génica, Nutrición humana y Dietética o sus equivalentes.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en diferentes actividades deportivas, acorde con el estado fisiológico y las necesidades específicas del deportista.

- Aplicar los conocimientos científicos de la Fisiología, Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades que desarrollan actividad deportiva (práctica dietética deportiva).
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos sanos (en todas las situaciones fisiológicas) en el ámbito deportivo.
- Planificar, implantar y evaluar dietas para sujetos en la práctica deportiva.
- Cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características de las necesidades de los deportistas.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- Entender las bases de la Fisiología del ejercicio.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos sanos en el ámbito deportivo.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en diferentes actividades deportivas, acorde con el estado fisiológico y las necesidades específicas del deportista.
- Aplicar el conocimiento sobre las adaptaciones fisiológicas en el ejercicio para comprender el tipo de metabolismo del deportista, sus necesidades nutricionales y elaborar un plan dietético en función de su tipo de actividad física.
- Colaborar en la planificación de menús y dietas adaptados a las necesidades de los deportistas, y proporcionar consejo dietético en individuos y colectividades que desarrollan actividad deportiva.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del Dietista-Nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

El campo de la Nutrición y Dietética en el ámbito deportivo es una de las salidas profesionales del Graduado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura pretende dotar al alumno de unos conocimientos básicos que le permitan conocer la Fisiología del deportista y sus necesidades nutricionales para estar capacitado para el asesoramiento Dietético-Nutricional en este tipo de paciente.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las actividades de evaluación que aquí se exponen.

PRIMERA Y SEGUNDA CONVOCATORIA:

1) PRUEBA ESCRITA DE LOS CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS (80% CALIFICACIÓN FINAL)

Se realizará una prueba individual **escrita sobre el contenido teórico y práctico de la asignatura.**

Esta prueba consistirá en:

- 25 preguntas de tipo test del contenido teórico, de 5 opciones, en las que se descontará el efecto del azar (35% de la prueba de los contenidos teóricos y prácticos)
- 4 preguntas cortas de respuesta abierta del contenido teórico (35% de la prueba de los contenidos teóricos y prácticos)
- 2 preguntas relacionadas con las prácticas y seminarios (30% de la prueba de los contenidos teóricos y prácticos)

2) TRABAJO DE REVISIÓN (20% CALIFICACIÓN FINAL)

Son trabajos concretos realizados por los estudiantes (grupos de 4-5 alumnos), de forma autónoma y dirigidos por un profesor.

Los alumnos revisarán un tema, artículo o caso relacionado con la nutrición en el deportista, y deberán entregar una memoria del trabajo realizado.

Sistema de calificaciones.

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional": De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

La asignatura está estructurada en sesiones de clase magistral participativa y prácticas en aula o laboratorio. Por otra parte, el estudiante tendrá que realizar trabajo autónomo no presencial y actividades de evaluación.

En el trabajo de la asignatura el estudiante puede demostrar también su capacidad de trabajar en equipo y el respeto por otros profesionales.

El proceso de enseñanza-aprendizaje se facilita mediante las horas de tutoría, tanto semanales, para solucionar aspectos generales de la asignatura, como específicas, para el asesoramiento en cuanto al trabajo individual.

4.2. Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Clases magistrales participativas

Presencial. 40 horas (1,6 ECTS)

Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

Seminarios prácticos en aula/ordenador

Presencial. 6 horas (0,24 ECTS)

Tendrán lugar en el aula asignada, en grupos de tamaño medio. En estas prácticas los alumnos, trabajando en grupo o individualmente, resolverán cuestiones relacionadas con el programa práctico de la asignatura.

Prácticas de laboratorio

Presencial. 13 horas (0,52 ECTS)

Tendrán lugar en el Laboratorio Biomédico del Pabellón Río Isuela o en otros espacios del centro. En estas sesiones se realizarán pruebas y/o determinaciones relacionadas con aspectos fundamentales de la fisiología del deportista u otros relacionados con la nutrición deportiva.

Trabajo autónomo

No presencial. 10 horas (0,4 ECTS)

El alumno revisará un tema, artículo o caso relacionado con la nutrición en el deportista, y deberá entregar una memoria del trabajo realizado.

Pruebas de evaluación

Las pruebas de evaluación presenciales tendrán una duración aproximada de 4 horas (0,16 ECTS).

4.3.Programa

Programa teórico:

Bloque I: Generalidades

- Introducción a la nutrición deportiva.
- Estructura funcional del músculo. Tipos de fibras musculares.
- Mecanismo de la contracción muscular.
- Unión neuromuscular. Transmisión del impulso nervioso a la fibra muscular.
- Biofísica de la contracción muscular. Contracción isotónica e isométrica.
- Metabolismo muscular durante el ejercicio físico. Fatiga muscular.
- Radicales libres, antioxidantes y ejercicio físico.

Bloque II: Adaptaciones fisiológicas a la actividad física

- Modificaciones hematológicas en el deportista. Anemia del deporte.
- Efecto de la actividad física en la función cardiovascular.
- Adaptación respiratoria al esfuerzo.
- Cambios de la función renal durante la actividad física y regulación del equilibrio ácido-base.
- Función digestiva y ejercicio físico.
- Respuesta endocrina al ejercicio físico.
- Termorregulación durante el esfuerzo físico.
- Adaptación fisiológica a la altitud y la hiperbaria.
- Aptitud física. Factores limitantes en la práctica deportiva.

Bloque III: Necesidades nutricionales del deportista

- Necesidades nutricionales y ejercicio físico: Macronutrientes energéticos y fibra. Agua y electrolitos. Vitaminas, minerales, microelementos y oligoelementos.
- Valoración del estado nutricional en deportistas.
- Determinación del gasto energético del deportista.
- Nutrición aplicada a deportes de resistencia.
- Nutrición aplicada a deportes de fuerza.
- Planificación de la dieta del deportista.

Bloque IV: Aspectos complementarios

-Ayudas ergogénicas en el deporte.

- Actividad física y promoción de la salud.
- Trastornos de la conducta alimentaria en el deporte.

Programa práctico:

- Adaptaciones cardiovasculares a la actividad física y su aplicación en la nutrición deportiva.
- Calorimetría indirecta como herramienta para conocer el gasto energético y el sustrato energético empleado por el deportista.

- Variación de la glucemia durante la actividad física y su aplicación en la nutrición deportiva.
- Análisis y/o elaboración de diferentes bebidas para deportistas.
- Valoraciones antropométricas, conocimiento del somatotipo y elaboración de una somatocarta.
- Planificación dietética para jugador de deporte en equipo: dieta de entrenamiento.
- Planificación dietética para media maratón: dieta y menú previo para día anterior, pautas de alimentación e hidratación para el día de la prueba antes y después de la misma.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y entrega de trabajos

El calendario de sesiones presenciales y entrega de trabajos se establecerá al comienzo del curso en función de los horarios y del calendario académico.

Las fechas clave de la asignatura dependerán de la programación de la misma. Esta información será hecha pública al inicio del curso académico correspondiente.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29218&year=2019