

29208 - Nutrición humana

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 29208 - Nutrición humana

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

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 9.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Anual

Clase de asignatura: Formación básica

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo de la asignatura es el conocimiento de los nutrientes y otros componentes la dieta, las recomendaciones nutricionales para el adulto sano y los diversos métodos básicos de valoración del estado nutricional. Paralelamente, se busca el desarrollo de las habilidades y destrezas requeridas para el manejo de fórmulas, técnicas, equipos y otras herramientas utilizadas en la nutrición humana aplicada.

La adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir al logro de los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de Naciones Unidas:

- ODS 2: Hambre cero
- ODS 3: Salud y bienestar
- ODS 4: Educación de calidad

Se recomienda la participación continuada en las clases teóricas y prácticas, la asistencia regular a tutorías con el profesorado y la consulta de la bibliografía recomendada.

2. Resultados de aprendizaje

1. Demostrar conocimiento sobre las bases y fundamentos de la nutrición humana.
2. Demostrar conocimiento sobre los nutrientes y otros componentes de la dieta, su utilización nutritiva y sus recomendaciones para el adulto sano.
3. Integrar los diferentes conceptos del equilibrio metabólico y nutricional y adaptarlos a las recomendaciones nutricionales en el estado de salud.
4. Llevar a cabo una valoración nutricional básica en el adulto sano.
5. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Nutrición Humana.
6. Utilizar la información recibida para fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
7. Demostrar capacidad para desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
8. Demostrar capacidad para valorar críticamente, y saber utilizar y aplicar, las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
9. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.

3. Programa de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos:

Bloque 1. Conceptos básicos en Nutrición Humana. Recomendaciones nutricionales.

Bloque 2: Metabolismo energético y balance de energía. Estudio integrado de la utilización nutritiva de proteínas, hidratos de carbono y lípidos.

Bloque 3: Utilización nutritiva de agua, vitaminas y minerales. Otros componentes de la dieta: compuestos nitrogenados, estimulantes, antinutrientes y fitoquímicos.

Bloque 4: Bases, técnicas y protocolos utilizados en la valoración del estado nutricional del adulto: Historia clínica, evaluación bioquímica, valoración de la composición corporal y de la ingesta dietética. Sitios webs, apps y tecnologías de interés para Nutrición Humana.

4. Actividades académicas

Clases teóricas: 45 horas presenciales. Clases magistrales participativas donde se exponen los conceptos teóricos.

Clases prácticas: Incluyen prácticas en laboratorio y en la Unidad de Nutrición (15 horas presenciales), seminarios de resolución de problemas y casos en aula (22 horas presenciales) y prácticas informatizadas (8 horas presenciales)

Estudio y pruebas de evaluación: 135 horas no presenciales. Actividades no presenciales de trabajo autónomo del estudiantado (estudio y preparación de las pruebas de evaluación) más la realización de las pruebas de evaluación.

Material clases: Curso del Anillo Digital Docente. Bibliografía recomendada. Aplicaciones informáticas en Nutrición Humana.

5. Sistema de evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA:

1. Teoría: 2 pruebas escritas (1 cada semestre) con preguntas tipo test, penalización del 25%, y preguntas cortas de desarrollo. Se deben superar ambas pruebas (≥ 5 sobre 10) por separado.

2. Práctica-Seminarios: 2 pruebas escritas (1 cada semestre) con ejercicios y preguntas cortas de desarrollo. Se deben superar ambas pruebas (≥ 5 sobre 10) por separado.

3. Talleres: Prueba observacional (conocimiento de las técnicas empleadas y adecuada ejecución) y elaboración de un informe de las actividades realizadas en cada taller a un/a compañero/a de clase. Se supera con ≥ 5 sobre 10.

Cada una de las partes debe superarse por separado. Cuando no se supere alguna de ellas, se tendrá que realizar la prueba global completa.

Calificación final = 50% Media pruebas Teoría + 30% Media pruebas Práctica-Seminarios + 20% Talleres

PRUEBA GLOBAL:

1. Prueba escrita sobre todos los contenidos teóricos de preguntas tipo test, con una penalización del 25%, y preguntas cortas de desarrollo.

2. Prueba escrita sobre todos los contenidos prácticos desarrollados en los seminarios de resolución de problemas y casos con ejercicios y preguntas cortas de desarrollo.

3. Evaluación de los talleres de valoración del estado nutricional mediante una prueba observacional (conocimiento de las técnicas empleadas y adecuada ejecución) y la elaboración de un informe de las medidas y valoraciones realizadas a un caso real, siguiendo el formato utilizado en la evaluación continua.

Cada una de las partes debe superarse por separado (≥ 5 sobre 10) y la calificación final se obtiene: 50% Contenidos teóricos + 30% Contenidos Práctica-Seminarios + 20% Talleres

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 2 - Hambre Cero
- 3 - Salud y Bienestar
- 4 - Educación de Calidad