

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Dietética Deportiva

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**GRUPO:** 2021-T1

**CENTRO:** Facultad de Ciencias de la Salud

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Optativo

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 4º

**SEMESTRE:** 2º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:** Castellano

**HORARIOS :**

Día	Hora inicio	Hora fin
Miércoles	19:00	21:00
Jueves	17:00	19:00

**EXÁMENES ASIGNATURA:**

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
24 de junio de 2021	16:00	18:30	Aula 2103
16 de julio de 2021	19:00	21:30	Aula 1205

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** GUILLERMO CASAS ARES

**EMAIL:** [gcasas@uemc.es](mailto:gcasas@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Viernes a las 08:00 horas

**CV DOCENTE:**

Guillermo Casas, Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid en 2017, Máster propio en Nutrición Clínica y Deportiva por la Universidad Isabel I y el IICEFS, y antropométrista nivel 1 por la ISAK. Tiene experiencia previa como tutor de prácticas del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid en los cursos 2018-2019 y 2019-2020.

**CV PROFESIONAL:**

Graduado en Nutrición Humana y Dietética en 2017 por la Universidad de Valladolid, comienza su carrera profesional en 2018 en el ámbito privado con consulta presencial en un centro especializado en Palencia. Al mismo tiempo comienza a formar parte del departamento de nutrición de la Federación de Castilla y León de Fútbol. Más adelante en el mismo año 2018 crea su propia asesoría nutricional privada y comienza a formar parte del VRAC Quesos Entrepinares de rugby como nutricionista, hasta el día de hoy

**CV INVESTIGACIÓN:**

Realización de un proyecto de investigación para su trabajo de fin de grado. Colaboró con el CEREMEDE y el Real Valladolid CF para realizar: "Estudio del estado de hidratación de futbolistas profesionales mediante diferentes métodos de evaluación de la composición corporal" posteriormente publicado en Archivos de Medicina del Deporte.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

#### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Se trata de una asignatura necesaria para adquirir los conceptos y conocimientos básicos en Nutrición Deportiva, las recomendaciones nutricionales y el papel de las ingestas nutricionales en el deporte, la evaluación nutricional de la persona activa, las consideraciones nutricionales en grupos específicos de atletas y otros temas específicos en nutrición deportiva necesarios para poder aplicar los conocimientos adquiridos en otras asignaturas del Grado.

A su vez constituye la base necesaria e imprescindible para la aplicación profesional en la evaluación nutricional de dietas a individuos o colectividades que realizan actividad física y constituye una herramienta fundamental para el mantenimiento y mejora de la salud en este grupo de población.

De esta manera, la asignatura pretende preparar al alumno para una vida profesional relacionada con el deportista. Cómo relacionarse con ellos, comprenderlos, entender sus necesidades específicas, analizar correctamente la información y conocer cómo aplicar la teoría a la práctica.

#### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Bases de la nutrición deportiva** : En este bloque se tratarán los conceptos teóricos más básicos sobre fisiología del ejercicio, bases sobre composición de alimentos y nutrientes y aplicación de nutrición a distintos deportes.
  1. Conceptos básicos sobre el ejercicio : Breve repaso por los conceptos básicos sobre fisiología del ejercicio y relación con la nutrición.
  2. Nutrición aplicada al deporte : Por dónde empezar a trabajar con un deportista en materia de nutrición
  3. Macro y micro nutrientes : Se trabajará para conocer y aprender los nutrientes y su función en el organismo.
  4. Hidratación : Importancia de la hidratación en el deporte, la salud y el rendimiento del deportista.
  5. Suplementación y ayudas ergogénicas : Suplementos más utilizados, identificar cuáles han de usarse y cómo y cuáles no.
2. **Evaluación, interpretación y aplicación de la nutrición deportiva** : En este bloque se verá y se aprenderá cómo abordar al deportista, se verán las necesidades especiales de cada deporte así como su puesta en práctica.
  1. Evaluación inicial del deportista : Qué información es fundamental recoger en la evaluación inicial del deportista.
  2. Nutrición para mejorar la composición corporal : Planteamiento de dietas y planes dietéticos para la mejora física (ganancia o pérdida de peso).
  3. Nutrición en deportes de resistencia y ultraresistencia : Nutrición en ciclismo, maratón y triatlón.
  4. Nutrición en deportes de equipo : Nutrición en fútbol, baloncesto y rugby.
  5. Nutrición en deportes de fuerza y potencia : Nutrición en crossfit, musculación y halterofilia.

#### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

En clase se trabajará con presentaciones PowerPoint que los alumnos podrán seguir. Se les proporcionará a los alumnos los documentos necesarios para comprender y estudiar la asignatura en formato pdf. Además se usarán recursos audiovisuales para afianzar conocimientos y plasmar la realidad del trabajo de un nutricionista en el ámbito deportivo.

Los recursos serán colgados en el campus virtual para completo acceso de los alumnos. Si fuera necesario crear grupos de trabajo e interacción la plataforma Teams sería la elegida.

### COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

#### 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

#### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. 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.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE14. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE45. Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.
- CE46. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.

- CE47. Conocer los distintos tipos de ayudas ergogénicas, con especial hincapié en las farmacológicas y nutricionales.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

El alumno será capaz de:

- Aplicar los conocimientos nutricionales y dietéticos a la práctica deportiva

**BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES**

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

- Asker Jeukendrup y Michael Gleeson. (2019): Nutrición deportiva. TUTOR. ISBN: 9788416676798
- Raúl Domínguez, Fernando Mata Ordoñez, Antonio J. Sánchez Oliver (2017): Nutrición Deportiva Aplicada: Guía para Optimizar el Rendimiento. ICB EDITORES. ISBN: 9788490214886
- Louise Burke (2010): Nutrición en el deporte: Un enfoque práctico. PANAMERICANA. ISBN: 9788498351958

**WEBS DE REFERENCIA:**

Web / Descripción

[Journal of the International Society of Sport Nutrition](https://jissn.biomedcentral.com)(https://jissn.biomedcentral.com)

Web referencia en publicación de últimas evidencias en nutrición deportiva

[Australian Institute of Sport](https://www.ais.gov.au/nutrition)(https://www.ais.gov.au/nutrition)

El instituto Australiano del deporte es uno de los grupos referentes en cuanto a clasificación y estudio de los suplementos nutricionales.

[American College of Sports Medicine](https://www.acsm.org)(https://www.acsm.org)

Aquí encontrareis protocolos y posicionamientos básicos sobre nutrición deportiva.

[Archivos de Medicina del Deporte](https://archivosdemedicinadeldeporte.com)(https://archivosdemedicinadeldeporte.com)

Revista de referencia en España donde seguir y conocer las investigaciones que se realizan en nuestro país en materia de medicina y nutrición deportiva.

**PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA**

**METODOLOGÍAS:**

**MÉTODO DIDÁCTICO:**

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

**MÉTODO DIALÉCTICO:**

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

**MÉTODO HEURÍSTICO:**

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-2: Presentación de la asignatura. Temas 1-2

- Actividades formativas: clase presencial

SEMANA 3-5: Temas 3-5

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning,
- Tutoría grupal

SEMANA 6-7: Tema 1

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning y clase práctica.
- Tutoría grupal

SEMANA 8-10: Temas 2-3

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning y clase práctica.
- Tutoría grupal

SEMANA 11-13: Temas 4-5

- Actividades formativas: clase presenciales, clase práctica
- Tutoría grupal

SEMANA 14-15:

- Actividades formativas: exposición de trabajos

Las tutorías grupales se realizarán de forma online.

*Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.*

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

#### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Tutoría grupal			X				X			X			X					
Examen parcial tipo test						X										X	X	
Exposición de trabajos teórico-prácticos															X	X	X	

### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Tanto la docencia como la evaluación se mantendrán en un escenario presencial, siempre que la situación sanitaria actual lo permita. En el caso de tener que adaptar las pruebas de evaluación, se hará siguiendo el "Protocolo específico para la Adaptación de la Evaluación - Modalidad Presencial", disponible en: <https://www.uemc.es/p/protocolo-especifico-para-la-adaptacion-de-la-evaluacion-modalidad-presencial>

Pruebas de evaluación:

- Examen parcial tipo test: Representará un 20% de la nota final.
- Trabajo individual teórico-práctico: Representará un 30% de la nota final.
- Ejecución de prácticas en clase: Representará un 20% de la nota final.
- Examen final: Representará un 30% de la nota final.

En el caso de tener que pasar a un escenario off-campus, las pruebas de evaluación continua tendrán la misma puntuación y se adaptarán de la siguiente manera:

- Examen parcial tipo test: se adaptará mediante actividad cuestionario en la plataforma e-Campus (Moodle)
- Trabajo individual teórico-práctico: Actividad Tarea de Moodle en la plataforma e-Campus (Moodle).
- Ejecución de prácticas en clase: Plataforma Microsoft Teams.
- Examen final: Actividad de creación y diseño de un cuestionario de evaluación en la plataforma e-Campus (Moodle).

### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En el caso de tener que pasar a un escenario off-campus, las pruebas de evaluación continua tendrán la misma puntuación y se adaptarán tal y como se ha descrito en el apartado anterior, siguiendo lo establecido en el "Protocolo específico para la Adaptación de la Evaluación - Modalidad Presencial".

*\*La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.*

### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas objetivas	20%
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Trabajos y proyectos	30%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%

### EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el "Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19", así como a los Planes Específicos que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19

<https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.