

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Nutrición I

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

GRUPO: 2122-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

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

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
02 de febrero de 2022	16:00	18:30	Aula 1231

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA ISABEL CABRERO SERRADOR

EMAIL: aicabrero@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 17:00 horas

CV DOCENTE:

- Docente de prácticas alumnos erasmus del Grado de Nutrición y Dietética del Complejo Asistencial de Zamora.
- Docente de prácticas alumnos de técnico superior en dietética del Complejo Asistencial de Zamora.
- Docente de las diferentes formaciones en dietética de la unidad de hostelería del Complejo Asistencial de Zamora.
- Docente de higiene alimentaria en la unidad de hostelería del Complejo Asistencial de Zamora.
- Docente de la gestión y uso del software DIETOOLS (Dominion) a supervisores/as de enfermería y enfermeras/os del complejo asistencial de Zamora.
- Docente en diferentes formaciones en dietética y nutrición básica y avanzada del plan intersectorial de Castilla y León.
- Formadora de diferentes asociaciones de enfermedades raras y otras (Gaucher, Adefhic, FSHD, AECC, cruz roja española).
- Otros datos de interés: Ponente en las jornadas de Codinucyl y colaboraciones en radio y TV

CV PROFESIONAL:

Actualmente, Dietista de la Unidad de Endocrinología y Nutrición del Complejo Asistencial de Zamora (CAZA) y consulta privada. Secretaria Comisión de Nutrición del CAZA.

Anteriormente, Dietista en la Unidad de Hostelería, Unidad de Rehabilitación Cardíaca, Presidenta de la Comisión de nutrición del Complejo Asistencial de Zamora. Dietista en consulta privada, asociaciones y formadora-ponente.

CV INVESTIGACIÓN:

- 2007-2008 Nutricionista colaboradora en Investigación detección de marcadores genéticos (HLA-DQ2 y HLA-DQ8) y serológicos (anti-endomisio y anti-transglutaminasa) de diagnóstico en la enfermedad celíaca mediante técnicas PCR y ELISA.
- 2007 Nutricionista colaboradora en diferentes proyectos de Investigación en Nutrición Clínica en la Unidad de Investigación del HURH (VIH, Cáncer cabeza-cuello, Traumatología y Obesidad).
- 2009-actualmente Vocal, Presidenta y Secretaria Comisión de Nutrición del CAZA, asesora en diferentes proyectos dentro del CAZA.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de Nutrición I, es una de las materias más importantes de la carrera, recoge y sienta las bases del conocimiento aplicado de asignaturas tales como fisiología, bioquímica y anatomía, abarca y desarrolla la comprensión de los efectos, necesidades y mecanismos de los nutrientes, el control de ingesta y el estudio del gasto energético desde un punto de vista teórico

En esta asignatura los alumnos de nutrición humana y dietética comienzan a comprender la aplicabilidad de su profesión, desarrollan una capacidad de análisis sobre la alimentación humana, los productos alimentarios y las recomendaciones establecidas. Gracias a ella, los alumnos comienzan a entender desde la mirada de un profesional en nutrición la importancia de la bioquímica, su importancia sobre la futura aplicación clínica, los estudiantes adquieren mayor claridad en como funciona el metabolismo ,que procesos de transformación suceden de unos nutrientes a otros y en qué momentos ocurren, donde se almacenan los nutrientes en el organismo, cómo las hormonas implicadas en el metabolismo influyen en el mantenimiento del equilibrio homeostático corporal, comprenden la importancia del agua y sus compartimentos, entienden que la nutrición tiene una dimensión básica de investigación basada en la evidencia y la ponen en práctica a través de sencillos trabajos donde comienzan a desarrollar la habilidad de redacción, búsqueda, investigación y especialmente su capacidad profesional crítica; esta dimensión será esencial para la adquisición de futuros conocimientos en otras asignaturas y en su futuro profesional, la asignatura adquiere su relevancia ya que partiendo de una claridad de base sobre la nutrición podrán más adelante sumergirse en la parte clínica, comunitaria y de salud pública de su profesión.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Fundamentos de la nutrición

1. Conceptos de la alimentación y nutrición : Factores que intervienen. Binomio nutrición-salud. Relaciones con otras disciplinas
2. Los alimentos y sus clasificaciones
3. Los nutrientes y sus clasificaciones
4. La salud y sus determinantes
5. La esencialidad de los nutrientes
6. Composición corporal humana
7. Bases teóricas sobre el metabolismo humano

2. Metabolismo y Funciones específicas de los nutrientes

1. Nutrientes: concepto, funciones biológicas, propiedades, necesidades y recomendaciones, nutricionales, fuentes dietéticas, patologías relacionadas con exceso o déficit de los nutrientes y valor energético.
2. Metabolismo y funciones específicas de la fibra
3. Metabolismo y funciones específicas de las proteínas : Proteínas y aminoácidos
4. Metabolismo y funciones específicas de los lípidos
5. Metabolismo y funciones específicas de los hidratos de carbono
6. Metabolismo y funciones específicas de las vitaminas
7. Metabolismo y funciones específicas de los minerales : Equilibrio electrolítico
8. Metabolismo y funciones específicas del agua, electrolitos y alcohol

3. El equilibrio nutricional

1. Balance nutricional y gasto energético
2. Requerimientos e ingestas recomendadas
3. Objetivos nutricionales y guías alimentarias
4. **Necesidades energéticas**
 1. Metabolismo y gasto energético, componentes del gasto energético : gasto energético basal, gasto energético total, termogénesis inducida por la dieta y termogénesis inducida por estrés
 2. Cuantificación del gasto energético: métodos calorimétricos y no calorimétricos.

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Los contenidos aquí publicados podrían verse sujetos a cambios y modificaciones

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario.

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.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

- 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:

- CE06. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 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.
- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- 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.
- CE40. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas
- Conocer los nutrientes y su importancia
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.
- Conocer y manejar las diferentes tablas de composición de alimentos y los recursos informáticos necesarios

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Angel Gil (2010): Tratado de Nutrición, Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición Tomo I. . Medica Panamericana. ISBN: 978-84-9835-242-9 (O.C.); 978-84-9835-238-2 (T.1).
- Ángel Gil (2010): Tratado de la Nutrición, Nutrición Humana en el estado de Salud, Tomo III.. Medica Panamericana. ISBN: 978- 84-9835-242-9 (O.C.); 978-84-9835-240-5 (T. III).
- Martinez Portillo (2010): Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Medica Panamericana. ISBN: 978-84- 9835-397-6.

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Biblioteca electrónica de la OMS en documentación científica sobre medidas de nutrición](http://www.who.int/elena/es/)(http://www.who.int/elena/es/)

Biblioteca electrónica de la OMS en documentación científica sobre medidas de nutrición

[Food Agriculture Organization \(FAO\)](http://www.fao.org/nutrition/es)(http://www.fao.org/nutrition/es)

La página oficial de la FAO, recoge publicaciones actuales y de alta calidad en nutrición y seguridad alimentaria a nivel internacional

[Autoridad europea de seguridad alimentaria nutricional](http://www.efsa.europa.eu/)(http://www.efsa.europa.eu/)

Encontrarás publicaciones en alimentación y nutrición con legislación vigente en lo referente a Europa

[Agencia Española para el Consumo, Seguridad Alimentaria](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)

[Nutricional](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)

En esta página encontrarás información y publicaciones en el campo del consumo, seguridad alimentaria y nutrición en el ámbito nacional

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 teórica 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:

La programación orientativa en función del calendario docente para el primer cuatrimestre y sus 15 semanas lectivas será la siguiente:

- Bloque 1. Fundamentos de la nutrición: Semana 1,2,3,4. Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, seminario, trabajos en grupo
- Bloque 2. Metabolismo y Funciones específicas de los nutrientes: Semana 5,6,7,8,9,10. Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, problem based learning, trabajo en grupo.
- Bloque 3. El equilibrio nutricional. Semanas 11, 12 y 14. Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, trabajos prácticos, seminarios.
- Bloque 4. Técnicas de estudio del gasto energético y control de ingesta. Semanas 14 y 15. Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, estudio teórico, estudio práctico, presentación de trabajo grupal, actividades complementarias.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido. La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente 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

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Trabajo individual														X		X	X	X
Trabajos grupales			X				X			X		X				X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 o suspenso, y deberá presentar en la convocatoria extraordinaria aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

- **Trabajos prácticos grupales: 40% de la nota final.**
 - Para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar, el 100% de las actividades solicitadas.
 - Los casos tendrán que ser presentados y debatidos en clase.
 - La nota será la misma para todos los integrantes del grupo, salvo en situaciones de no participación y trabajo, debidamente acreditadas por parte del alumno y/o del grupo de trabajo.
 - En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar nuevos trabajos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria.
- **Trabajo práctico individual: 20% de la nota.** Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un trabajo práctico individual sobre alguno de los temas tratados en la asignatura.
- **Examen final: 40% de la nota final.** En el caso de haber aprobado las actividades de casos prácticos, pero no el examen, tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria para recuperar el examen.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado.

La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en los casos grupales que cambiarán de formato.

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

- **Trabajos prácticos grupales: 40% de la nota final.** En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar nuevos casos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria. En este caso, para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar, el 100% de las actividades solicitadas.
 - Si aprueban en convocatoria ordinaria, se le guarda la nota y no tendrán que presentar esta parte de nuevo.
- **Trabajo práctico individual: 20% de la nota.** Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un trabajo práctico individual sobre alguno de los temas tratados en la asignatura.
 - Si aprueban en convocatoria ordinaria, se le guarda la nota y no tendrán que presentar esta parte de nuevo.
- **Examen final: 40% de la nota final.** En el caso de haber aprobado las actividades de casos prácticos, pero no el examen, tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria para recuperar el examen

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos

sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las **actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria**, en el caso de tener que pasar a un escenario online, se mantendrán todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario, conforme al protocolo específico aprobado, donde se especifica cómo se adaptaría cada tipo de prueba de evaluación: <https://www.uemc.es/p/plan-especifico-para-la-adaptacion-de-la-evaluacion-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 (%)
Ejecución de prácticas	60%
Pruebas escritas	40%

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>