Nutrición y Dietética

Curso Académico: (2025 / 2026) **Fecha de revisión: 13/02/2025 11:46:59**

Departamento asignado a la asignatura: null

Coordinador/a:

Tipo: Optativa Créditos ECTS : 6.0

Curso : 4 Cuatrimestre :

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE

K1: Evalúa la información obtenida empleando un sentido crítico y establece hipótesis de trabajo
K2: Recopila conocimientos en diversos aspectos necesarios para el desarrollo de actividades profesionales.
K39: Considera la nutrición humana como un medio para construir y conservar la estructura del organismo y para posibilitar sus funciones fisiológicas a partir de la transformación de la energía de los alimentos.
S1: Utiliza diferentes técnicas para encontrar, manejar e integrar la información digital disponible.
S2: Prepara informes para comunicar de forma efectiva los conocimientos, objetivos y resultados de proyectos ante auditorios especializados y no especializados.
S11: Desarrolla habilidades de trabajo y relaciones interpersonales en unentorno laboral, empleando herramientas y técnicas de la información y comunicación para el análisis de datos y la elaboración de informes orales y escritos, exposiciones públicas y otras actividades formativas y profesionales.
S12: Utiliza adecuadamente el vocabulario científico y técnico propio de los diferentes ámbitos de la biomedicina y el método científico para analizar datos y diseñar estrategias experimentales.
C1: Participa en las actividades de grupos integrados de trabajo científicos.
C2: Emplea los conocimientos adquiridos para la resolución de conflictos, aprendizaje, trabajo en equipo y los procesos de negociación.
C3: Acepta el rol de estudiante como profesional del aprendizaje fomentando la convivencia cívica universitaria.
C4: Demuestra un comportamiento profesional adecuado, identificando los grandes principios bioéticos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: PROGRAMA

1. Bases fisiológicas y metabólicas de la nutrición. El proceso digestivo. Regulación de la ingesta de alimentos.
2. Nutrientes: conceptos y clasificación de los nutrientes.
3. Energía. Componentes del gasto energético. Factores que influyen en el gasto energético. Estimación de las necesidades energéticas
4. Ingestas recomendadas de energía y nutrientes. Objetivos nutricionales vs ingestas diarias recomendadas (IDR)
5. Alimentos. Componentes: naturaleza, clasificación y funciones.
6. Guías alimentarias y tablas de composición de los alimentos (TCA).
7. Alimentación equilibrada. Pautas para la elaboración de dietas.
8. Nuevas tendencias en alimentación humana. Alimentos genéticamente modificados. Alimentos funcionales.
9. Nutrición en situaciones fisiológicas especiales.
10. Nutrición y Salud pública
11. Alimentación y Salud.
12. Interacciones entre nutrientes y fármacos.
13. Introducción a la nutrigenómica, la nutrigenética y la nutriepigenética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS, METODOLOGÍA A UTILIZAR Y RÉGIMEN DE TUTORÍAS

CLASES PRESENCIALES MAGISTRALES
CLASES PRESENCIALES: REDUCIDOS (TALLERES, SEMINARIOS, CASOS PRÁCTICOS)
TRABAJO INDIVIDUAL DEL ALUMNO
SESIONES DE LABORATORIOS
EXAMEN FINAL
SEMINARIOS Y LECCIONES MAGISTRALES CON APOYO DE MEDIOS INFORMÁTICOS Y AUDIOVISUALES
APRENDIZAJE PRÁCTICO BASADO EN CASOS Y PROBLEMAS Y RESOLUCIÓN DE EJERCICIOS
TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO O COOPERATIVO CON OPCIÓN A PRESENTACIÓN ORAL O ESCRITA.
TUTORÍAS INDIVIDUALES Y EN GRUPO PARA RESOLUCIÓN DE DUDAS Y CONSULTAS SOBRE LA MATERIA.
PRÁCTICAS Y ACTIVIDADES DIRIGIDAS DE LABORATORIOS

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Peso porcentual del Examen/Prueba Final:	60
Peso porcentual del resto de la evaluación:	40

EXAMEN FINAL. Max. 60%
EVALUACIÓN CONTINUA. Min. 40%
EVALUACIÓN FINAL DE PRÁCTICAS. 100%