

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Curso académico: 2011-2012

Identificación y características de la asignatura				
<i>Denominación y código</i>	Dietética y Nutrición (000101357)			
<i>Curso y Titulación</i>	5º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
<i>Área</i>	Nutrición y Microbiología			
<i>Departamento</i>	<i>Producción Animal y Ciencia de los Alimentos</i>			
<i>Centro</i>	Escuela de Ingenierías Agrarias			
<i>Tipo</i>	Troncal (Común)		12 (9+3 ctos LRU)	
<i>Coeficientes</i>	Practicidad: 4 (medio-alto)		Agrupamientos: 1 (bajo)	
<i>Duración ECTS (créditos)</i>	Anual (Común)		9.6	
<i>Distribución ECTS (rangos)</i>	Grupo Grande:	Seminario-Lab.:	Tutoría ECTS:	No presenciales:
	25% (60 h)	15% (36 h)	5% (12 h)	55% (132 h)
<i>Descriptorios (según BOE)</i>	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación en colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias			
<i>Coordinador-Profesor/es</i>	Emilio Aranda Medina			
<i>Tutorías complementarias (1)</i>	Lunes	Martes	Miercoles	
	11-13			
<i>Tutorías complementarias (2)</i>				

Competencias

Competencias específicas de Saber Hacer del Licenciado en CYTA

1. Fabricar y conservar alimentos
2. Analizar alimentos
3. Controlar y optimizar los procesos y los productos
4. Desarrollar nuevos procesos y productos
5. Gestionar subproductos y residuos
6. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
7. Gestionar la seguridad alimentaria
8. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
9. Implementar sistemas de calidad
10. Comercialización de los productos alimentarios
11. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
13. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades

16. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
19. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
15. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
17. Desarrollar la planificación de menús para colectividades
18. Realizar educación alimentaria
19. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
20. Realizar tareas de formación de personal
21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Objetivos y Competencias específicas de Dietética y Nutrición y su relación con las competencias del Licenciado en CYTA (CET)

1. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables, CET 11, 12, 13, 14, 17, 19
2. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades, CET: 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
3. Desarrollar la planificación de menús para colectivos, CET: 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21
4. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias, CET: 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20
5. Identificar los factores que influyen en la nutrición, CET: 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19
6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas, CET: 11, 12, 14, 16, 17, 21
7. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica, CET: 11, 12, 14, 15, 16, 19, 21
8. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables, CET: 11, 12, 13, 14, 17, 19
9. Realizar educación alimentaria, CET: 12, 13, 14, 18, 19, 20, 21
10. Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud, CET: 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Temas y contenidos

Temario de la asignatura

I. ASPECTOS GENERALES Y FISIOLÓGÍA DE LA NUTRICIÓN

1.1. Nutrición. Fisiología de la nutrición humana

Introducción a la nutrición. Conceptos y Definiciones. Historia Nutrición. Principales nutrientes. Composición corporal. Aparato Digestivo. Aparato Digestivo y Digestión. Reguladores Digestión. Absorción de Nutrientes. Biodisponibilidad

II. NUTRIENTES. MACRONUTRIENTES, PRINCIPIOS INMEDIATOS

2.1. Agua y Electrolitos

Contenido y distribución. Utilidad fisiológica. Balance hídrico y determinación. Control orgánico del balance hídrico. Desarreglos del balance hídrico. Requerimientos hídricos. Sodio. Cloro. Utilidad Fisiológica. Metabolismo. Ingestas Recomendadas y repercusiones sobre la salud. Fuentes. Potasio. Utilidad Fisiológica. Metabolismo. Requerimientos y repercusiones sobre la salud. Fuentes. Equilibrio Ácido Base. Trastornos ácidos bases

2.2. Glúcidos

Características. Bioquímica y clasificación. Utilidad fisiológica. Digestión. Metabolismo. Regulación. Ingestas recomendadas. Fuentes. Patologías relacionadas.

2.3. Fibra dietética

Terminología. Clasificación. Utilidad Fisiológica. Efectos perjudiciales. Ingestas recomendadas. Fuentes

2.4. Aminoácidos y proteínas

Introducción. Terminología. Clasificación y características fundamentales aminoácidos. Utilidad fisiológica. Digestión. Metabolismo proteico. Ingestas recomendadas. Fuentes y tipos. Enfermedades nutricionales relacionadas con las proteínas.

2.5. Lípidos

Introducción, terminología. Clasificación y estructura. Utilidad fisiológica. Digestión. Metabolismo. Ingesta recomendadas. Fuentes. Aspectos particulares del colesterol y lipoproteínas. Problemas del colesterol. Fuentes. Ácidos grasos Trans.

III. NUTRIENTES. MICRONUTRIENTES

3.1. Minerales

Introducción y Clasificación. Utilidad Fisiológica. Biodisponibilidad. Calcio. Fósforo. Magnesio. Azufre. Introducción Utilidad fisiológica. Metabolismo. Digestión. Ingesta recomendadas y repercusiones sobre la salud. Fuentes..

3.2. Elementos traza

Concepto. Cobre. Hierro. Cinc. Manganese. Yodo. Flúor. Selenio. Cromo. Molibdeno. Utilidad fisiológica. Metabolismo. Ingestas recomendadas y repercusiones sobre la salud. Fuentes.

3.3. Vitaminas liposolubles

Concepto. Características y Clasificación. Vitamina A. Características. Utilidad fisiológica. Metabolismo. Ingestas recomendadas. Repercusiones sobre la salud. Fuentes. Vitaminas D, E y K.

3.4. Vitaminas hidrosolubles

Características generales. Tiamina. Características. Utilidad fisiológica. Metabolismo. Ingestas recomendadas. Repercusiones sobre la salud. Fuentes Riboflavina. Niacina. Acido Pantoténico. Piridoxina. Biotina. Acido Fólico. Cobalamina. Acido Ascórbico.

3.5. Alcohol

Introducción y Consumo. Metabolismo. Ingestas recomendadas. Repercusiones sobre la salud. Aporte calórico a la dieta. Problemas..

IV. METABOLISMO ENERGÉTICO. GASTO CORPORAL

4.1. Energía

Introducción. Contenido energético de los alimentos. Principios Inmediatos. Calorimetrías. Necesidades energéticas del cuerpo humano. Metabolismo basal. Actividad física. Efecto térmico. Termogénesis Facultativa. Cálculo de las necesidades energéticas.

4.2. Interacción entre los componentes de los alimentos

Concepto. Interacción energía-proteínas. Interacción de minerales. Lugares interacción. Interacción vitaminas-minerales. Interacción entre vitaminas.

4.3. Tablas de composición de los alimentos

Introducción. Principales tablas utilizadas. Uso de las tablas. Fuente de los datos. Estructura de las tablas. Tablas de densidad de nutrientes. Uso de la composición por ordenador..

V. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

5.1. Técnicas para determinar el estado nutritivo del ser humano

Introducción. Valoración individual. Historia médica, social y dietética. Metodos de determinación de la composición corporal (Densitometría, antropometría, isotópicos, Creatinina urinaria). Examen del aspecto físico del individuo. Pruebas bioquímicas

5.2. Valoración del estado nutritivo a colectividades

Introducción. Epidemiología Nutricional. Tipos de Encuestas alimentarias (Evaluación de la disponibilidad nacional. Evaluación de Consumo familiar. Evaluación de consumo individual). Formas de Administración de las encuestas..

VI. NUTRICIÓN EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS

6.1. Nutrición durante el embarazo

Cambios Fisiológicos Embarazo. Requerimientos Nutricionales (Energía, Proteínas, H. Carbono, Lípidos, Vitaminas, Minerales). Bases fisiológicas Lactación. Ingestas recomendadas (Lípidos, Energía, Proteínas,

Vitaminas, minerales. Problemas durante el embarazo. Recomendaciones en Lactancia. Adolescente

6.2. Nutrición en los lactantes

Introducción. Características fisiológicas del lactante. Ingestas recomendadas (Energía, Proteínas, Lípidos, H. Carbono, Vitaminas, minerales). Pautas Alimentarias. Lactancia Materna. Composición leche materna. Lactancia artificial. Beikost

6.3. Nutrición en la niñez

Introducción. Ingestas recomendadas. Edad Guardería. Edad Escolar. Recomendaciones. Factores que influyen y problemática.l.

6.4. Nutrición en la adolescencia

Introducción. Características de la Adolescencia (cambios morfológicos, funcionales y psicologicos). Hábitos alimenticios del Adolescente. Crecimiento y desarrollo. Ingestas recomendadas. Problemas nutricionales en la adolescencia.

6.5. Nutrición en la Tercera Edad

Introducción. Características de la Vejez. Cambios fisiológicos. Ingestas Recomendadas. Actividad Física. Fármacos

6.6. Nutrición para el entrenamiento y deporte

Introducción. Fisiología y bioquímica del deporte. Energía Utilizada. Ingestas recomendadas (Agua y electrolitos, Energía, H. Carbono, Grasas, Vitaminas, Minerales. Consideraciones nutricionales ante un evento. Necesidades nutricionales durante el ejercicio. Consideraciones nutricionales para un evento deportivo. Ayudas Ergogénicas..

VII. NUTRICIÓN EN SITUACIONES PATOLÓGICAS

7.1. Control ponderal y trastornos del consumo de alimentos

Introducción. Componentes del peso corporal. Distribución Regional. Desarrollo tejido adiposo. Regulación del peso corporal. Desequilibrio ponderal. Obesidad (Prevalencia, Distribución, Clasificación, Causas, Tratamiento). Delgadez extrema. Causas. Tratamiento. Trastornos del consumo de alimentos.

7.2. Dieta en la obesidad

Tratamiento o control de la obesidad. Modificaciones de la dieta. Dieta hipocalórica. Dieta de mantenimiento. Otras dietas de adelgazamiento. Ejercicio. Medicamentos. Cirugía.

7.3. Trastornos alimentarios: Anorexia y bulimia. Otros.

Definición. Conceptos. Aspectos comunes y diferenciadores. Anorexia. Tipos y causas. Diagnóstico. Tratamiento. Bulimia. Diagnóstico y Tratamiento. Otros Trastornos.

7.4. Nutrición en enfermedades cardiovasculares

Introducción. Prevalencia-Mortalidad. Fisiopatología. Factores de riesgo. Relación de los factores de la dieta con los lípidos séricos. Prevención enfermedad cardiovascular. Evaluación del Riesgo. Tratamiento. Dietoterapia. Otros..

7.5. Nutrición en la hipertensión

Concepto y Diagnóstico. Fisiopatología y tipos. Causas. Factores relaciondos con la dieta. Tratamiento. Recomendaciones nutricionales. Dietas controladas en sodio

7.6. Dieta en las enfermedades del aparato digestivo

Reflujo Gastroesofágico. Características, Etiología y Fisiopatología. Tratamiento nutricional. Enfermedad Péptica ácida. Características y sintomatología. Tratamiento Nutricional. Diarrea. Tipos. Tratamiento Diarrea Aguda. Tratamiento Diarrea Crónica. Estreñimiento. Características, sintomatología. Etiología y fisiopatología. Tratamiento Nutricional.

7.7. Dietas en la diabetes

Tipos de Diabetes. Tratamiento del paciente diabético. Nutrición y Alimentación del paciente diabético..

7.8. Dieta en enfermedades consuntivas.

Paciente oncológico

Introducción. Tratamientos y consecuencias. Dietoterapia. Recomendaciones alimentarias en la prevención.

Dieta y SIDA

Introducción. Síntomas. Necesidades nutricionales. Recomendaciones y complicaciones.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema	Presencial	Actividad de seguimiento			No presencial
<i>Actividades de enseñanza-aprendizaje</i>				<i>Vinculación</i>	
<i>Descripción y secuenciación de actividades</i>	<i>Tipoⁱ</i>		<i>Dⁱⁱ</i>	<i>Bloque</i>	<i>Objet.</i>
1. Presentación del Plan Docente de la Asignatura	GG	C-E (I)	1	-	-
2. Explicación del contenido y estructura de los seminarios	GG	C-E (I, VI)	1	1-7	-
3. Explicación de la plataforma moodle y registro	GG	C-E (I, VI)	1	-	-
4. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	2	1	1,5,8,9,10
5. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	2	1	1,5,8,9,10
6. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	2	1	1,5,8,9,10
7. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	10	2	1-4,8-10
8. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	7	2	1-4,8-10
9. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	8	2	1-4,8-10
10. Tutorización y evaluación de trabajo de seminarios	Tut	P (V, VI)	2	2	1-4,8-10
11. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	6	3	1-4,8-10
12. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	4	3	1-4,8-10
13. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	5	3	1-4,8-10
14. Tutorización y evaluación de trabajo de seminarios	Tut	P (V, VI)	2	3	1-4,8-10
19. Estudio y preparación del examen parcial	NP	T-P (VI)	36	1-3	Todos
20. Examen parcial	GG	C-E (I)	1,5	1-3	Todos
15. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	3	4	1,3,4,5,6,9,10
16. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	2	4	1,3,4,5,6,9,10
17. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	2	4	1,3,4,5,6,9,10
18. Prácticas de problemas	S-L	T (IV, V)	4	1-5	Todos
23. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	2	5	2,3,4,7
24. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	1	5	2,3,4,7
25. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	1	5	2,3,4,7
21. Realización y análisis de datos antropométricos (Calculo percentiles colegios)	S-L	P (V, VI)	3	5	2,3,4,7
22. Tutorización y evaluación de trabajo de seminarios	Tut	P (V,VI)	5	5	2,3,4,7
26. Prácticas de Evaluación Estado nutricional (personal, Colegios)	S-L	P (IV, V)	10	5	2,3,4,7
27. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	5	6	1,2,3,6,9,10
28. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	4	6	1,2,3,6,9,10
29. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	5	6	1,2,3,6,9,10
30. Prácticas de elaboración de dietas ideal personal	S-L	T-P (IV, V)	4	1-7	1-10
31. Lectura previa del resumen del tema.	NP	T (VII)	7	7	1,2,3,6,9,10
32. Presentación de la unidad didáctica (UD)	GG	T (II)	5	7	1,2,3,6,9,10
33. Explicación, discusión y ejemplificación del tema en clase.	GG	T (II, III)	3	7	1,2,3,6,9,10
30. Prácticas de elaboración de dietas dietario de familiar bloque 6	S-L	P (IV, V)	5	1-7	1-10
30. Prácticas de elaboración de dietas dietario de familiar bloque 7	S-L	P (IV, V)	5	1-7	1-10
39. Practicas dietario personal	S-L	P(V, VI)	5	1-7	1-10
40. Tutorización y evaluación de trabajo de laboratorio	Tut	T (I, III)	1	1-7	1-10
41. Tutorización y evaluación de trabajo de seminarios	Tut	T (I, III)	2	1-7	1-10
42. Preparación cuaderno practicas laboratorio	NP	T (VI, VII)	10	1-7	1-10
43. Preparación de seminarios	NP	T (VI, VII)	15	1-7	-
44. Exposición de seminarios	GG	T (II, III)	3	1-7	-
45. Estudio y preparación del examen final	NP	T-P (VI)	36	4-7	Todos
46. Examen final	GG	C-E (I)	1,5	4-7	Todos

***Tipos de actividades:** I, Coordinación y evaluación; II, Exposición verbal; III, Discusión; IV, Prácticas de aplicación, solución de problemas o estudio de casos; V, Observación dirigida y aplicación práctica; VI, Diseño de proyectos, trabajos monográficos o de investigación; VII, Otras actividades de aprendizaje autónomo.

<i>Distribución del tiempo (ECTS)</i>			<i>Dedicación del alumno</i>	
<i>Distribución de actividades</i>		<i>Nº alumnos</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>
Grupo grande (Más de 20 alumnos)	Coordinac./Evaluac. (I)*	<100	6	-
	Teóricas (II y III)	<100	54	35
	Prácticas (IV y V)		-	
	Subtotal		60	35
Seminario- Laboratorio (6-20 alumnos)	Coordinac./Evaluac. (I)		(36)	
	Teóricas (II y III)	<15	8	
	Prácticas (IV, V y VI)	< 15	28	10
	Subtotal		36	10
Tutoría ECTS (1-5 alumnos)	Coordinac./Evaluac. (I)			
	Teóricas (II y III)	<5	3	
	Prácticas (IV, V y VI)	<5	9	15
	Subtotal		12	15
Tutoría comp. y preparación de ex. (VII)				72
Totales			108	132

Así mismo en siguiente tabla se expone la agenda del estudiante, propuesta según la programación con las distintas actividades.

<i>Agenda del estudiante de la asignatura Dietética y Nutrición</i>								
<i>Cuatrimestre I (semanas)</i>	<i>Actividad de Grupo Grande</i>	<i>Activ. de Seminario- Lab.</i>	<i>Activ. de Tutoría- ECTS</i>	<i>Actividades no presenciales</i>	<i>Total horas</i>	<i>Evaluación</i>	<i>Contenidos (temas)</i>	<i>Observaciones</i>
Semana: 1	3			5	8		1	
Semana: 2	3			3	6		1-2	
Semana: 3	3			5	8		2	
Semana: 4	3			5	8		2	
Semana: 5	2			5	7		2	
Semana: 6	3			5	8		2	
Semana: 7	3			5	8		2	
Semana: 8	1,5		1,5	2,5	6	Si (a,b)	1-2	
Semana: 9	3			5	8		3	
Semana: 10	2			2	4		3	
Semana: 11	3			2	5		3	
Semana: 12	1,5		1		2,5	Si (a,b)	3	
Semana: 13 (V. Navidad)				2	2			
Semana: 14 (V. Navidad)				2	2			
Semana: 15	2			2	4		4	
Semana: 16	2			1	3		4	
Semana: 17 (Exám F.)				2	2		1-7	
Semana: 18 (Exám F)				4,5	4,5		1-7	
Semana: 19 (Exám F)				4,5	4,5		1-7	
<i>Cuatrimestre II (semanas)</i>	<i>Actividad de Grupo Grande</i>	<i>Activ. de Seminario- Lab.</i>	<i>Activ. de Tutoría- ECTS</i>	<i>Actividades no presenciales</i>	<i>Total horas</i>	<i>Evaluación</i>	<i>Contenidos (temas)</i>	<i>Observaciones</i>
Semana: 20	1			1	2		5	
Semana: 21	2	4		2	8	Si c	5/1-5	
Semana: 22	3	4		1	8	Si c	6/1-6	
Semana: 23	3	4		2	9	Si c	6/1-6	
Semana: 24	0,5	4	1	1,5	6,5	Si (a,b)	6/1-6	
Semana: 25 (V. Semana S.)				5	5			

Semana: 26	2	4		3	9		6/1-6	
Semana: 27	3			2	5		6/1-6	
Semana: 28	2	6		3	11		7/1-7	
Semana: 29	2	3	0,5	4	9,5		7/1-7	
Semana: 30	2	3	1	2	8		7/1-7	
Semana: 31	1	2	1	2	6		7/1-7	
Semana: 32	2	2	1	5	10		7/1-7	
Semana: 33			2	3	5		1-7	
Semana: 34			3	2	5	Si (a)	1-7	
Semana: 35				4	4		1-7	
Semana: 36 (Exám J)				9	9		1-7	
Semana: 37 (Exám J)				9	9		1-7	
Semana: 38 (Exám J)	1,5			6	7,5	Si (b)	1-7	
Semana: 39 (Exám J)				3	3	Si (a,b,c)		
Total	60	36	12	132	240			

GC: Actividad de Grupo Grande

S-L: Actividad de Seminario-Laboratorio

ECTS: Actividad de Tutoría ECTS

NP: Actividades No Presenciales

(a): Actividades relacionadas con Tutorías ECTS (30%)

(b): Actividades relacionadas con GG (40%)

(c): Actividades relacionadas con seminarios-Laboratorios (20%)

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación (3)

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA EL CURSO 2011-2012:

1. Los exámenes constarán de preguntas cortas y de tipo test (mayoritariamente) en las que habrá una única respuesta verdadera. Es necesario sacar una calificación igual o superior a cinco para aprobarlos.
2. En las preguntas de tipo test las respuestas erróneas restarán la mitad del valor de la pregunta, es decir dos respuestas erróneas anulan una acertada. El valor de los exámenes es un 40% de la nota final
3. Los exámenes parciales serán eliminados hasta la convocatoria de septiembre si la nota es mayor de 5 y no son compensatorios unos con otros. La no presentación a cualquiera de los parciales obliga al alumno a examinarse de toda la materia en las convocatorias oficiales.
4. La asistencia a prácticas es obligatoria así como la entrega de una memoria para aprobar la asignatura, con las que se puede obtener el 20% de la nota final. En caso de no asistir a alguna de las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico para superar la asignatura y en el caso de no asistir a las prácticas a los colegios habrá que entregar un seminario sobre uno de los temas del temario.

Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes teóricos así como tener realizadas las prácticas y entregada una memoria de las mismas y el seminario en su caso.

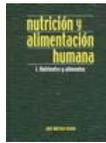
6. La fecha límite de entrega del cuaderno de prácticas y seminario será como máximo el día del examen final, de no ser así en las actas aparecerá la calificación de suspenso, independientemente de la nota obtenida en el examen teórico, hasta la entrega de las mismas en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso.
7. El suspender las prácticas dentro de un curso académico conllevará el tener que cursar nuevamente los créditos teóricos del curso siguiente, no se guardan ni parciales ni teoría de un curso para otro.
8. En la nota final del alumno se tendrán en cuenta otros aspectos relacionados con el curso de la asignatura, como son los seminarios y lecturas recomendadas (30% de la nota final) y otro 10% por la asistencia a clase, participación en las clases, participación en el aula virtual... y otros aspectos según aparecen en la Guía Académica de la asignatura.
9. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno el 12/5/1999 y publicada en el D.O.E. nº 58 de 20/5/1999

Actividades e instrumentos de evaluación

Sesiones GG...	La intervención en seminarios, clases, tutorías supondrá una bonificación en función de su participación	10%
Prácticas	-El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas (que son obligatorias) y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento en una memoria final de prácticas. La no asistencia y/o la no presentación de la memoria de prácticas imposibilita al alumno a la realización del examen final.	20%
Seminarios y Tutorías ECTS	- Los seminarios se evaluarán mediante la realización de un trabajo monográfico que se expondrá en grupo grande, evaluándose tanto el trabajo como la exposición, así como lecturas recomendadas, o trabajos en clase de artículos, noticias... - Preparación del trabajo y búsqueda de bibliografía, y realización de lecturas recomendadas... - Exposición en clase del trabajo - Evaluación de los contenidos de los seminarios en el examen final (Evaluable en el examen final)	10% 10% (10%)
Examen final	Se hará una evaluación continua con controles al final de los bloques principales *Los exámenes constarán de dos partes diferenciadas: Sobre la teoría de la asignatura: constará de 40-50 preguntas tipo test y cortas entremezcladas. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán 1/2 del valor de la pregunta, es decir, dos respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas tratarán sobre definiciones, conceptos básicos de la asignatura, etc., y serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este apartado, bien en los parciales o en el examen final. El no presentarse a los parciales obligará a ir al examen de junio. (Los parciales podrán eliminar materia para el examen final si la nota es superior a 5 Y NO SON COMPENSATORIOS) *Una parte que hace referencia a los contenidos de los seminarios y que ya se valora sobre la nota final dentro de estos.	40% (10%)

Bibliografía y otros recursos

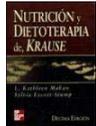
Relacionados con la asignatura de Dietética y Nutrición, a continuación expongo los libros sobre los que los alumnos van a tener mayor acceso al estar disponible en la biblioteca del centro, siendo los cuatro primeros los recomendados como bibliografía de elección:



Mataix Verdú, José (2002) *Nutrición y alimentación humana. Tomo I, Nutrientes y alimentos*



Mataix Verdú, José (2002) *Nutrición y alimentación humana. Tomo II, Situaciones Fisiológicas y Patológicas*



**Kathleen, L. y Escott-Stump, S. (2001). *NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA, DE KRAUSE Mahan* (Editorial McGraw-Hill)
 10ª edición**

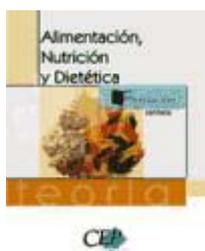


NUTRICION EN EL DEPORTE
 de [MATAIX VERDU, JOSE](#) y [SANCHEZ COLLADO, PILAR](#) y [GONZALEZ GALLEGU, JULIO](#)
 EDICIONES DIAZ DE SANTOS, S.A.
 ISBN: 8479787708
 2006

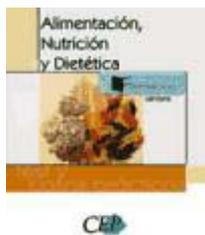
NUTRICION PARA EDUCADORES (V.I) (2ª ED.)
 de [MATAIX VERDU, JOSE](#)
 EDICIONES DIAZ DE SANTOS, S.A.
 ISBN: 8479786760
 2005



ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA
 De CERVERA RAL, PILAR
 ISBN: 84-486-0238-2
 Editorial: INTERAMERICANA-McGRAW HILL
 4ª edición 2004



ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. TEORÍA
 Ed. Cep
 Precio: 28 € (\$38,12)
 388 páginas.
 ISBN: 8483542420. ISBN-13: 9788483542422
 (10/07/2006).



ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. TEST Y CASOS PRÁCTICOS. FORMACIÓN
 Ed. Cep
 Precio: 16 € (\$21,78)
 168 páginas.
 ISBN: 8483542439. ISBN-13: 9788483542439
 (10/07/2006).

Moreño Rojas, Rafael (2000). *Nutrición y Dietética para tecnólogos de alimentos*. Díaz de Santos. Madrid.

Siendo el resto de los libros disponibles los siguientes:

Bender, A. (1993). *Introducción a la nutrición y el metabolismo*. Acribia S. A. Zaragoza.

Bender, A. (1994). *Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos*. Acribia S. A. Zaragoza.

Cervera, P., Clapes, J., Rigolfas, R. (1994). *Alimentación y dietoterapia. Nutrición aplicada a la salud y la enfermedad*. Segunda edición. Interamericana.McGRAW-HILL. Madrid.

Coultate, T. y Daveis, J. (1994). *Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta.*. Acribia S. A. Zaragoza.

Hegarty, V (1995). *Nutrition, Food, and the environment*. Eagan Press. Minnesota, USA

Liane M. Summerfield (2002). *Nutrición, Ejercicio y Comportamiento*. Thomson Editores S.A. Madrid.

Martínez, J.A. (1998). *Fundamentos Teórico-prácticos de nutrición y dietética*. Interamericana.McGRAW-HILL. Madrid

Maurice H. Lessof (). *Alergia e intolerancia a los alimentos*. Traducido por Ma. del Carmen Aragón Rob

Muller, H.G. y Tobin, G. (). *Nutrición y Ciencia de los alimentos*. Acribia, S.A. Zaragoza

Pamplona Roger, J.D. (2001). *Enciclopedia de los alimentos y su poder curativo: tratado de bromatología y dietoterapia*. Vol.1, 2. Editorial Safeliz. Madrid

Rivero, M; Riba, M.; Vila, L.; Infiesta, F (1999). *Manual de dietética y nutrición*. Ediciones A. Madrid Vicente, Mundi-Prensa Ediciones, S.A

Robinson, C.; Weigley, E y Mueller, D; R (1997). *Basic nutrition and diet therapy*, 8 Edition. Prentice Hall. New Jersey

Tolonen, M. *Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición*. Acribia, S.A Zaragoza.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: los días en los que así se indique por el profesor. Se realizarán a lo largo del curso estando más concentradas en la elaboración de los seminarios entre abril-mayo, pero también se realizan actividades repartidas por todo el curso.

Tutorías de libre acceso: se facilitarán al alumno al comienzo de curso; por ahora no es posible dado que se desconoce el horario de los profesores. Por otra parte, los correos electrónicos estarán disponibles para cualquier consulta en este sentido.

El propuesto en función de si el horario definitivo lo permite sería: Lunes, martes y miércoles de 11-13 horas. Y a través de mensajería o email como se indica en el moodle.

Recomendaciones

El diseño de la asignatura está planteado para que todos los alumnos puedan alcanzar los objetivos. Sin embargo, si algunos alumnos presentan mayores dificultades en alcanzar dichos objetivos se les recomendará especialmente el uso de la bibliografía de apoyo seleccionada.

Adicionalmente, se dedicarán sesiones de tutoría para estos alumnos, o incluso existe la posibilidad de utilizar otros recursos como correo electrónico, foros o chat a través del moodle para plantear foros de debates sobre temas impartidos o relacionados con ellos.

En general las recomendaciones para todos los alumnos para el mejor aprovechamiento de la asignatura son:

- Disponer de conexión a Internet desde el lugar preferente de estudio (casa, biblioteca, sala de libre acceso...).
- Asistir de forma regular a las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Leer y analizar la bibliografía recomendada por el profesor.
- Participar activamente en las clases, aula virtual, foros...

Material disponible

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema, que se irán mandando como lecturas recomendadas en el moodle, unas para entregar tareas y puntuables y otras solamente de apoyo a la docencia.

Además se les proporcionará artículos científicos relacionados con cada uno de los temas para contrastar estudios científicos con los contenidos vistos en clase.

Recursos virtuales

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación, ej: asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.

Además se tendrán un dietario por tema, de cómo se va desarrollando el temario, donde se especificará el tiempo dedicado a cada tema, clases a recuperar...

Dispondrán de toda la información de prácticas, convocatorias de exámenes, calificaciones. También cualquier congreso relacionado con la asignatura será puesta la información a disposición del alumno, así como publicaciones que resulten interesante sobre temas relacionados con los contenidos vistos en clase.

- (1) En rojo, los campos obligatorios
- (2) Troncal, Obligatoria, Optativa o Libre Elección, según proceda
- (3) Se refiere a criterios de evaluación

ⁱ *Tipos de actividades:* GG (Grupo Grande); S (Seminario o Laboratorio); Tut (Tutoría ECTS); No presenciales (NP); C-E, I (Coordinación o evaluación); T, II (Teórica de carácter expositivo o de aprendizaje a partir de documentos); T, III (Teórica de discusión); P, IV (Prácticas basadas en la solución de problemas); P, V (Prácticas basadas en la observación, experimentación, aplicación de destrezas, estudio de casos...); P, VI (Prácticas con proyectos o trabajos dirigidos); T-P, VII (Otras teórico-prácticas).

ⁱⁱ *D: Duración* en sesiones de 1 hora de trabajo presencial o no presencial (considerando en cada hora 50-55 minutos de trabajo neto y 5-10 de descanso).