



## Proyecto/Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	NUTRICIÓN BÁSICA		
<b>Materia</b>	Nutrición		
<b>Módulo</b>			
<b>Titulación</b>	Grado en Fisioterapia		
<b>Plan</b>	555	<b>Código</b>	41407
<b>Periodo de impartición</b>	1.º semestre	<b>Tipo/Carácter</b>	OP
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	3.º
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Isabel Carrero Ayuso y Zoraida Verde Rello		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:icarrero@bio.uva.es">icarrero@bio.uva.es</a> , 975 129181, despacho n.º 20 (módulo 4, 1.ª planta) <a href="mailto:zoraida.verde@uva.es">zoraida.verde@uva.es</a> , 975-129182, despacho n.º 17 (módulo 4, 1.ª planta)		
<b>Departamento</b>	Bioquímica y Biología molecular y Fisiología		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

Los avances en temas de Nutrición y alimentación han experimentado un gran avance en las últimas décadas, poniendo en evidencia la importancia de la alimentación para la salud. La formación en temas de alimentación y nutrición constituyen un reto para el profesional sanitario ya que debe proporcionar información rigurosa, veraz y práctica al paciente.

Se abordan temas sobre fundamentos y aplicaciones de la nutrición y la dietética, destacando la información actualizada sobre la composición de los alimentos, las ingestas de referencia recomendadas, la evaluación del estado nutricional y la nutrición en las diferentes etapas de la vida.

### 1.2 Relación con otras materias

Biología, Bioquímica y Biología molecular, Estadística, Fisiología humana, Salud pública.

### 1.3 Prerrequisitos

Recomendaciones:

- Conocimientos de Bioquímica y Fisiología humana,
- Herramientas matemáticas: aritmética y álgebra conocimientos elementales, representación e interpretación de gráficas de funciones sencillas.



## 2. Competencias

### 2.1 Generales

G2. Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la Fisioterapia.

G4. Adquirir la experiencia clínica adecuada que proporcione habilidades intelectuales y destrezas técnicas y manuales; que facilite la incorporación de valores éticos y profesionales; y que desarrolle la capacidad de integración de los conocimientos adquiridos; de forma que, al término de los estudios, los estudiantes sepan aplicarlos tanto a casos clínicos concretos en el medio hospitalario y extrahospitalario, como a actuaciones en la atención primaria y comunitaria.

G11. Proporcionar una atención de fisioterapia eficaz, otorgando una asistencia integral a los paci

G.13. Saber trabajar en equipos profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.

G17. Comprender la importancia de actualizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que integran las competencias profesionales del fisioterapeuta.

G19. Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario así como con otros profesionales.

### 2.2 Específicas

E4. Conocer y desarrollar la teoría de la comunicación y las habilidades interpersonales.

E5. Comprender las teorías del aprendizaje a aplicar en la educación para la salud y en el propio proceso de aprendizaje a lo largo de toda la vida.

E7. Identificar los factores que intervienen en el trabajo en equipo y en situaciones de liderazgo.

E37. Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional.

E39. Identificar los déficits de conocimiento y realizar una búsqueda bibliográfica eficiente.

E40. Trabajar en un equipo multidisciplinar y colaborar con los prescriptores en el uso racional del medicamento

E48. Valorar la importancia de los aspectos moleculares en las Ciencias de la Salud por sus implicaciones tanto fisiológicas como patológicas.



### 3. Objetivos

Al finalizar esta materia, el estudiante será capaz de:

1. Manejar conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades.
2. Identificar los alimentos, sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias.
3. Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital.
4. Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales, guías alimentarias y tablas de composición de alimentos.
5. Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades.
6. Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención nutricional en individuos y colectividades.





#### 4. Bloques temáticos

(Sin bloques)

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### a. Contextualización y justificación

El programa recoge los fundamentos teóricos y aspectos prácticos sobre la estimación de las necesidades de energía y nutrientes a nivel individual y colectivo; la evaluación del estado nutricional; la composición y la seguridad alimentarias; la nutrición en las diferentes etapas de la vida y la relación entre dieta y salud.

##### b. Objetivos de aprendizaje

1-6 de la página 2.

##### c. Contenidos

###### Programa de clases teóricas

- Tema 1. Introducción a la Nutrición.
- Tema 2. Necesidades de energía. I.
- Tema 3. Necesidades de energía. II.
- Tema 4. Necesidades de proteínas.
- Tema 5. Necesidades de vitaminas.
- Tema 6. Necesidades de minerales.
- Tema 7. El agua en la nutrición humana.
- Tema 8. Fibra dietética.
- Tema 9. Principales grupos de alimentos vegetales.
- Tema 10. Principales grupos de alimentos animales.
- Tema 11. Los nuevos alimentos.
- Tema 12. Seguridad alimentaria.
- Tema 13. La alimentación en las distintas etapas de la vida.
- Tema 14. Dieta y salud en el mundo actual.

###### Programa de clases prácticas, talleres y seminarios

- 1.- Estimación de los requerimientos de energía (individuales y para grupos de población).
- 2.- Manejo de tablas de ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales y guías alimentarias
- 3.- Evaluación del estado nutricional. Valoración de la composición corporal.
- 4.- Composición nutricional de alimentos. Manejo de tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 5.- Componentes funcionales.

##### d. Métodos docentes

Clase magistral participativa y asistida por técnicas informáticas.  
Sesiones prácticas.  
Talleres/seminarios  
Trabajos en grupo e individuales.  
Tutorías.

##### e. Plan de trabajo

En las clases de teoría los alumnos dispondrán del material relativo a los temas que se desarrollen. En el resto de las sesiones los estudiantes trabajarán sobre temas concretos o aspectos puntuales de la materia. Al iniciarse la asignatura, los alumnos dispondrán de la organización temporal de todas las clases: teóricas, talleres, prácticas y seminarios correspondientes a este bloque.

**f. Evaluación**

Según el apartado 7.

**g Material docente****g.1 Bibliografía básica**

TÍTULO	AUTOR/ES	AÑO	EDITORIAL
Nutrición y alimentación humana. I y II.	Mataix Verdu	2015	Ergon
Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano.	Bezares Sarmiento y col.	2014	McGraw-Hill
Nutrición en las diferentes etapas de la vida	Brown y col.	2014	McGraw-Hill Interamericana
Lo esencial en metabolismo y nutrición	Appleton y Vanbergen	2013	Elsevier
Fundamentos de nutrición y dietética, bases metodológicas y aplicaciones	Martínez Hernández y col.	2011	Panamericana
Educación en la alimentación y la nutrición	Rigolfas y col.	2010	Tibidabo

**g.2. Bibliografía complementaria**

- Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades / ed. por John W. Erdman, Jr., Ian A. Macdonald, Steven H. Zeisel. México, D.F. [etc.]: McGrawHillEducation, cop. 2014.
- Nutrición en la salud y la enfermedad / ed. A. Catharine Ross ... [et al.]. Barcelona [etc.]: Wolters Kluwer Health, D.L. 2014.

**g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)****h. Recursos necesarios**

Los alumnos tendrán disponible toda la información y documentación del curso (guía de la asignatura, convocatorias de prácticas, presentaciones de los temas, artículos, ejercicios, actividades, materiales adicionales, etc.) en plataformas virtuales.

**i. Temporalización**

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Clases de teoría: <ul style="list-style-type: none"><li>• Temas 1-8: 11 h</li><li>• Temas 9-14: 9 h</li></ul>	2	Febrero-marzo de 2022 (según la programación oficial)
Sesiones prácticas: <ul style="list-style-type: none"><li>• Temas 1-8: 4 h de trabajo individual y en grupo</li><li>• Temas 9-14: 4 h de trabajo individual y en grupo</li><li>• Práctica externa: 2 h</li></ul>	1	



## 5. Métodos docentes y principios metodológicos

Docencia presencial (con medidas de seguridad y salud):

- Clase magistral participativa y asistida por TIC y BYOD.
- Prácticas de laboratorio con grupos reducidos y complementadas con simulaciones, videos o actividades en línea
- Sesiones de trabajo en aula para talleres y seminarios en grupos reducidos
- Trabajos en grupo e individuales.
- Tutorías presenciales y en línea.

## 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA <sup>(1)</sup>	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	20	Estudio y trabajo autónomo individual	34
Sesiones prácticas, talleres y seminarios	8	Estudio y trabajo autónomo y en grupo	11
Prácticas externas, clínicas o de campo	2		
Otras actividades			
<b>Total presencial</b>	<b>30</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>45</b>

<sup>(1)</sup> Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor.



## 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen	50 %	Según programación oficial Mínimo: 5 sobre 10
Evaluación continua	50 %	Entregas en función del calendario de las actividades programadas.
<b>La suma de las calificaciones debe ser <math>\geq 5,0</math></b>		

- Examen: se valoran la demostración de conocimientos teóricos y su aplicación a la resolución de problemas o casos prácticos y las capacidades de análisis y síntesis aplicadas a la asignatura.
- Evaluación continua: se valoran la implicación, la participación, la buena ejecución del trabajo, la corrección y calidad de los trabajos entregados o expuestos, la forma de tratar y presentar datos bibliográficos o resultados experimentales y el cumplimiento de las fechas de presentación o entrega de trabajos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Convocatoria ordinaria:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Los descritos en la tabla anterior</li></ul></li><li>• <b>Convocatoria extraordinaria:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Los mismos</li></ul></li></ul>

## 8. Consideraciones finales

La nota de las clases de las actividades prácticas realizadas se conserva durante cuatro cursos académicos consecutivos.

Las calificaciones se harán de acuerdo al RD 1125/2003 de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.