



1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN HUMANA

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web: campusvirtual.uclm.es

Código: 58324

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2019-20

Grupo(s): 22

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	Lunes, Martes y Miércoles de 12:00 a 14:00h.
Profesor: MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422	amparo.salvador@uclm.es	Consultar horario en Moodle al inicio del curso

2. REQUISITOS PREVIOS

Se precisan los conocimientos adquiridos previamente en las materias del módulo de Fundamentos Básicos de Fisiología y Bioquímica y en las materias del módulo de Ciencia de los Alimentos de Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos y Bromatología.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La materia de Nutrición Humana y Dietética del Módulo de Nutrición y Salud, integrada por las asignaturas de Nutrición Humana y Dietética y Alimentación comunitaria, tiene como objetivos generales la adquisición de conocimientos básicos y especializados acerca de los nutrientes en relación con la Nutrición humana, así como de la nutrición individual en las distintas etapas de la vida y la alimentación de comunidades. Igualmente comprende el estudio de la alimentación como factor preventivo de múltiples patologías y la valoración del estado nutricional de individuos y colectividades.

Existe en la actualidad un marcado interés por la nutrición humana al haberse hecho patente la influencia que ésta ejerce tanto en el mantenimiento como en la restauración de la salud, la prevención de enfermedades, y en la consecución del óptimo rendimiento físico e intelectual. Este interés exige la preparación de profesionales con una formación científica contrastada y actual.

Los conocimientos básicos y aplicados adquiridos a través del estudio de la materia de Nutrición Humana y Dietética resultan imprescindibles en relación con el servicio que los profesionales de la Ciencia de los Alimentos pueden aportar tanto a la Industria Alimentaria como a diferentes sectores de la Administración Pública.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB02	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
CB03	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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
E05	Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
E11	Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
E24	Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.
E25	Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E26	Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.
E27	Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.
G05	Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G06	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales,

G07

Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
 Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G09

Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo, las propiedades funcionales y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos. También se pretende que el alumno conozca los efectos del procesado sobre los componentes de interés nutricional y que sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.

En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública conseguir que el alumno sea capaz de: planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud; establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades; evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades y desarrollar estudios epidemiológicos.

Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Nutrición Humana, Dietética y Alimentación Comunitaria y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como de interpretar los resultados obtenidos.

6. TEMARIO

Tema 1: Fisiología de la nutrición.

Tema 2: Metabolismo Energético I: gasto y demanda de energía

Tema 3: Metabolismo Energético II: vías metabólicas y regulación

Tema 4: Hidratos de Carbono. Fibra Dietética.

Tema 5: Lípidos: Grasa corporal y Grasa Dietética.

Tema 6: Proteínas.

Tema 7: Vitaminas Liposolubles

Tema 8: Vitaminas Hidrosolubles

Tema 9: Macrominerales

Tema 10: Oligoelementos

Tema 11: Agua y Electrolitos

Tema 12: Componentes funcionales. Antinutrientes

Tema 13: Resolución de casos y actividades prácticas.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.28	32	S	N	S	Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de casos prácticos
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas		0.4	10	S	S	N	Enseñanza presencial práctica (laboratorio y aula de informática)
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas		0.16	4	S	S	N	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.08	2	S	N	S	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo		1.5	37.5	S	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.46	61.5	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	N	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.04			Horas totales de trabajo presencial: 51					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.96			Horas totales de trabajo autónomo: 99					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Prueba final	40.00%	0.00%	Nivel de conocimientos adquirido mediante las respuestas a exámenes escritos, que incluirán diferentes cuestiones sobre las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.).
Prueba final	60.00%	0.00%	Nivel de conocimientos adquirido mediante las respuestas a exámenes escritos, que incluirán diferentes cuestiones que permitan valorar la capacidad

			de razonar, sintetizar y relacionar las distintas partes del programa.
Total:	100.00%	0.00%	

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
Krause, Marie V. (1906-1994)	Nutrición y dietoterapia de Krause	McGraw-Hill Interamericana		970-10-3204-7	2005
Brody, Tom	Nutritional biochemistry	Academic Press		0-12-134836-9	1999
Martínez, J. Alfredo	Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética	McGraw-Hill Interamericana		84-486-0207-2	2000