

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Nutrición Básica II
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Escuela/ Facultad	Facultad de Medicina
Curso	3º curso
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Semipresencial
Semestre	5º semestre
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	María García Rodríguez

2. PRESENTACIÓN

Asignatura de carácter obligatorio de tercer curso perteneciente al módulo de "Nutrición, Dietética y Salud" de 36 ETCS. Este módulo integra los conocimientos necesarios en el ámbito de la nutrición básica y la nutrición adaptada a las distintas situaciones fisiológicas y patológicas.

El objetivo principal de la asignatura es que el alumno es abordar todos los aspectos relacionados con la valoración del estado nutricional del individuo, así como su interpretación posterior para una adecuada intervención nutricional tanto en la salud como en situaciones patológicas. Para ello, se proporcionará al alumno las distintas herramientas para valorar la condición nutricional y las encuestas de valoración de la ingesta alimentaria más empleadas en la actualidad. Asimismo, se profundizará en el manejo de las distintas recomendaciones e ingestas recomendadas actualizadas, y de las tablas de composición de alimentos. Es fundamental haber adquirido los conocimientos mínimos de la asignatura Nutrición Básica I para un máximo aprovechamiento de esta materia.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB)

- 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 (CG)

- CG14: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15: Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Competencias transversales (CT)

- CT1 Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT7 Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas
- CT9 Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando

Competencias específicas (CE)

- CE89: Conocer cómo se produce la regulación del hambre y la saciedad. Regulación de la sed.
- CE90: Saber realizar una evaluación del estado nutricional en la salud y en la enfermedad. Métodos objetivos y subjetivos.
- CE91: Saber utilizar las tablas de composición de alimentos y como se realizan las encuestas alimentarias.

Resultados de aprendizaje (RA)

- RA1: Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- RA2: Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo, y realizar informes de dicha valoración.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CE89, CE90 CT7, CT9 CG14, CG15 CB2, CB3, CB5	RA1. Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad
CE90, CE91 CT1, CT7, CT9 CG14, CG15, CG16 CB2, CB3, CB4, CB5	RA2: Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo y realizar informes de dicha valoración

4. CONTENIDOS

Unidad I.- Nutrición y Salud. Regulación del hambre y la saciedad. Regulación de la sed.

- **Tema 1.-** Importancia de la nutrición en la salud
- **Tema 2.-** Regulación del hambre y la sed: bases bioquímicas y fisiológicas

Unidad II.- Evaluación del estado nutricional en la salud y en la enfermedad. Métodos objetivos y subjetivos.

- **Tema 3.** Evaluación del estado nutricional: antropometría y composición corporal
- **Tema4.** Evaluación del estado nutricional: parámetros bioquímicos e inmunológicos

Unidad III.- Equilibrio nutricional. Recomendaciones nutricionales. Ingestas recomendadas

- **Tema 5.-** Ingestas Recomendadas de energía y nutrientes: concepto y manejo. Tablas en población española
- **Tema 6.-** Guías alimentarias, recomendaciones y objetivos nutricionales.

Unidad IV.- Tablas de composición de alimentos. Utilización

- **Tema 7.-** Tablas de composición de alimentos: interpretación y manejo
- **Tema 8.-** Raciones, frecuencia de consumo y procesado de alimentos
- **Tema 9.-** Influencia del proceso de los alimentos y aprovechamiento de nutrientes

Unidad V.- Encuestas alimentarias: métodos prospectivos y retrospectivos. Grupos de alimentos

- **Tema 10.-** Encuestas alimentarias empleadas en la valoración de la ingesta de energía y nutrientes (parte I)
- **Tema 11.-** Encuestas alimentarias parte II: encuestas individuales
- **Tema 12.-** Grupos de alimentos

Unidad VI.- Intervención nutricional

- **Tema 13.-** Prescripción dietética y diseño de una dieta individualizada
- **Tema 14.-** Planificación de una dieta personalizada. Dietas vegetarianas

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clases magistrales
- Entornos de simulación
- Aprendizaje basado en proyectos (PBP)
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso
- Exposiciones orales de estudiantes

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
Lectura de tema de contenidos	15h
Seminario virtual	13 h
Análisis de casos	9 h
Prácticas de laboratorio/talleres	15 h
Actividades participativas grupales	10 h
Tutoría virtual	19h
Trabajo autónomo	41 h
Elaboración de informes y escritos	12 h
Prueba de conocimiento	5h
TOTAL	150 h

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Informes y escritos	20
Participación en debates y foros	10
Prácticas de laboratorio	20
Prueba de conocimiento	40
Observación del desempeño	10

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), y sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: todas las de la asignatura
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: todas la de la asignatura
 - La nota de corte es de 5 puntos sobre 10.
- **Actividades en talleres y/o laboratorios**
 - En esta asignatura hay actividades de asistencia presencial obligatoria. La falta no justificada a cualquiera de ellos implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - La falta justificada a cualquiera de ellas implica recuperar la actividad el día y hora que el profesor indique.
 - Se consideran faltas justificadas exclusivamente las indicadas en la normativa de la universidad (“Criterios de modificación de fechas de evaluación”).

- La no asistencia a la recuperación implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

NOTA IMPORTANTE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA SOBRE PLAGIO

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una nota igual o mayor a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades obligatorias suspendidas en las que no haya alcanzado la nota de corte pedida en la convocatoria ordinaria.
 - El profesor de la asignatura indicará a los estudiantes el enunciado de cada una de las actividades obligatorias evaluables en convocatoria extraordinaria, dado que no tienen por qué ser exactamente las mismas actividades que se propusieron para la evaluación en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
 - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. En estos casos, cada una de estas actividades se sustituirá por otra equivalente, según se indica a continuación:
 - Actividad evaluable: prácticas de laboratorio (peso del 20% en la calificación final de la asignatura).
 - Se sustituye por: caso práctico completo sobre todos los contenidos de la asignatura (peso en la nota: 20%)
 - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
 - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.

- La nota máxima que aparecerá reflejada en las actas será de 4 puntos sobre 10.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1: Informes y escritos. <ul style="list-style-type: none"> - Seminarios y cuestionarios. - Actividades de seguimiento. - Trabajo final de la asignatura 	Semanalmente Semana 3-4 Semana 7-8 Semana 11-12 Semanas 16-18
Actividad 2: Participación en debates y foros <ul style="list-style-type: none"> - Consumo actual de productos procesados de baja calidad nutricional: problemática actual. - Guías alimentarias y objetivos nutricionales en España: debate sobre las principales controversias. - Dietas vegetarianas y veganas. 	Semana 3-4 Semana 7-8 Semana 12-13
Actividad 3: Prácticas de laboratorio y talleres <ul style="list-style-type: none"> • <u>Prácticas de laboratorio:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estimación de raciones 2. Valoración nutricional de platos • Talleres síncronos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Taller síncrono 1 2. Taller síncrono 2 3. Taller síncrono 3 4. Taller síncrono 4 	29 de noviembre 31 de enero 29 de octubre 12 de noviembre 26 de noviembre 10 de diciembre
Actividad 4: Observación del desempeño.	Durante el desarrollo de la asignatura.
Actividad 5: Pruebas de conocimientos. <ol style="list-style-type: none"> 1: Primer parcial 2: Segundo parcial 	19 Diciembre 13 Febrero

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C (2018). Tablas de composición de alimentos. Madrid: Ediciones Pirámide. (19ª ed. Ampliada y revisada)
- Gil A (2010). Tratado de Nutrición: composición y calidad nutritiva de los alimentos. (Tomo II). España: editorial Médica Panamericana. (2ª edición)
- Gil A (2017). Tratado de Nutrición: nutrición humana en el estado de salud. (Tomo IV). España: editorial Médica Panamericana. (3ª edición)
- Mataix Verdú J (2009). Nutrición y alimentación humana. Tomo II: situaciones fisiológicas y patológicas. Madrid: editorial Ergon. (2ª edición)

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.