

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
-----------------------	-------------------------------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente
-------------	---

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	4
--------	---

Código:	1469
---------	------

Periodo docente:	Séptimo semestre
------------------	------------------

Materia:	Bromatología y Salud
----------	----------------------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Rocío Estévez Santiago	rocio.estevez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Nutrición inteligente implica traducir o convertir la ciencia de la nutrición acerca de los alimentos a consejos prácticos dietéticos. Esto puede estar dirigido a promover la salud pública o en el entorno sanitario en orden a tratar un amplio rango de desordenes médicos o de grupos de pacientes.

En cursos anteriores se han aprendido conceptos sobre nutrientes y nutrición centrándonos, sobre todo, en el estudio de los alimentos, sus propiedades, su composición y su relación con la salud humana. Esta asignatura aplica todos esos conocimientos obtenidos a la planificación dietética, poniendo en el centro a la persona con sus características fisiológicas y patológicas, sus intereses, sus hábitos sus preferencias y sus miedos.

OBJETIVO

Consolidar los conocimientos teóricos y prácticos de los estudiantes en el manejo dietético de especialidades clínicas clave y grupos de pacientes.

Los fines específicos de la asignatura son:

Identificar los nutrientes, sus funciones, sus principales fuentes alimenticias, y su influencia en la salud de las personas.

Conocer y comprender la gran variedad de estrategias disponibles para el apoyo nutricional, y ser capaz de aplicar la estrategia adecuada a cada persona en función de sus características concretas, considerándolas de manera integral.

Interpretar estadísticas básicas utilizadas en nutrición e investigación médica.

Demostrar capacidad para evaluar críticamente la información.

Utilizar las tecnologías de la información actuales para localizar y aplicar directrices basadas en pruebas

Comprender que las características de una persona, tanto fisiológicas, como patológicas, no determinan lo que esta persona es, sino que hay que atender a todas sus dimensiones a la hora de considerar su alimentación.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Conocimientos de nutrición básicos.

CONTENIDOS

1. Introducción. Nutrición y Metabolismo: Requerimientos de nutrientes y biodisponibilidad.
2. Cambios fisiológicos y necesidades dietéticas en la edad adulta.
3. Cambios fisiológicos y necesidades dietéticas durante el embarazo y la lactancia.
4. Cambios fisiológicos y necesidades dietéticas durante la infancia.
5. Cambios fisiológicos y necesidades dietéticas durante la adolescencia.
6. Cambios fisiológicos y necesidades dietéticas durante la edad avanzada.
7. Aproximaciones nutricionales al tratamiento de la obesidad.
8. Prevención nutricional de enfermedades cardiovasculares.
9. Los abordajes nutricionales de los pacientes con Diabetes Mellitus.
10. Adaptaciones dietéticas para pacientes oncológicos.
11. Nutrición y salud intestinal.
12. Manejo nutricional de las enfermedades óseas.
13. Nutrición y enfermedades del sistema nervioso central.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clases teóricas: Clases magistrales participativas en las que se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la materia, bien estructurados y claros, para mantener la atención y el interés del

estudiante. Las clases contarán con presentaciones por ordenador que estarán a disposición del alumno a través de la página web de la asignatura y recursos didácticos para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos. Este tipo de clases teóricas se verá sustituido en muchas ocasiones por trabajo de investigación autónomo en el que el alumno, con ayuda de material facilitado por el profesor (vídeos, audios, artículos...) investigará y elaborará sus propios contenidos. Este sistema se conoce como flipped classroom.

- Trabajo cooperativo. Preparación y exposición de trabajos relacionados con temática de la asignatura: Se seleccionarán temas de especial interés y actualidad en el campo de la Nutrición y las Ciencias de la Alimentación. Los alumnos formarán grupos y se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la exposición el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos.

- Tutorías individuales y grupales: Mediante las tutorías el profesor, a requerimiento del alumno y en el horario establecido para ello, resolverá dudas o discutirá las cuestiones que le planteen, con el fin de orientarle en el aprendizaje de la asignatura y poder seguirle y afianzarle los conocimientos impartidos en la asignatura.

- Página Web de la asignatura: La página web de la asignatura es de acceso restringido a los alumnos matriculados en la materia y se encuentra dentro del Aula Virtual de la UFV. Sirve como apoyo a la docencia presencial, proporcionando al alumno información sobre la asignatura, así como materiales y medios de apoyo necesarios para su trabajo personal. Además, facilita el contacto del alumno con el profesor mediante tutorías electrónicas, a partir de las cuales se desarrollará una página de preguntas y respuestas.

- Investigación: Búsqueda de información en fuentes y documentos científicos, análisis y síntesis de datos y elaboración de conclusiones firmes.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

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

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario

Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Comprende el rango y la aplicación de estrategias convencionales y novedosas disponibles para el apoyo nutricional. Es capaz de aplicar la estrategia adecuada en cada plan nutricional específico al trabajar con casos prácticos.

Describe el papel de los nutrientes esenciales en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades. El alumno tiene en cuenta las Ingestas Dietéticas Recomendadas en la elaboración de dietas para poblaciones específicas en los seminarios sobre planificación dietética.

Demuestra la capacidad de evaluar críticamente la información. El alumno muestra una actitud crítica en la discusión propuesta en clase, con argumentación científica y fundamentada.

Utiliza las tecnologías de la información actuales para localizar y aplicar guías basadas en evidencia y demuestra

esta habilidad con una bibliografía bien elaborada en sus trabajos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

a) SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIO

-CONVOCATORIA ORDINARIA:

El peso de la evaluación ordinaria será el siguiente:

1. EXAMEN FINAL:

-Examen escrito, oral, prueba o respuestas cortas 55%

2. EVALUACIÓN CONTINUA:

2.a. Actividades diarias y ejercicios: 20%

2.b. Asistencia y participación en clase 15% (La asistencia es obligatoria y no va a dar puntos por sí sola)

2 c. Trabajos grupales 10%

-CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Los pesos de los diferentes apartados se mantienen. Los apartados de trabajo grupal y participación no serán recuperables.

a) SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO

A) Dispensa académica: Los estudiantes que por causa justificada y siempre con la aprobación del director académico, no puedan asistir a las lecciones programadas, serán evaluados únicamente con el examen teórico y un trabajo en grupo. En este caso, el examen contará con un 70% y el trabajo en grupo con un 30%.

B) Estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas: Los estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas contarán con las dos opciones mencionadas anteriormente. ES OBLIGATORIO COMUNICAR AL PROFESOR LA OPCIÓN ESCOGIDA A PRINCIPIO DEL CUATRIMESTRE.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

director, Ángel Gil Hernández. Tratado de nutrición / 3ª ed. Madrid :Panamericana,2017.

MATAIX VERDÚ, José. Tratado de nutrición y alimentación / Nueva ed. ampl. Barcelona :Oceano,2009.

directoras Ana M. Requejo Marcos, Rosa M. Ortega Anta. Nutriguía: manual de nutrición clínica / 2ª ed. Madrid :Editorial Médica Panamericana,2015.

Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española / Pamplona :Eunsa,2010.

Olga Moreiras ... [et al.]. Tablas de composición de alimentos: guías de prácticas / 19ª ed. ampl. y rev. Madrid :Pirámide,2018.

directores J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano ; coordinador Santiago Navas Carretero. Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones / Madrid :Panamericana,2011.

J. Alfredo Martínez. Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética / Madrid :McGraw-Hill Interamericana,2001.

Complementaria

AESAN Publicaciones WEB AESAN

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/para_el_consumidor/aecosan_para_el_consumidor.htm

EUFIC Publicaciones web EUFIC

<https://www.eufic.org/es/>

OMS Publicaciones web OMS

https://www.who.int/europe/health-topics/nutrition/#tab=tab_

Fundación Española de la Nutrición Publicaciones web FEN

<https://fen.org.es/>