



PRESENTACIÓN

Breve descripción: Esta asignatura pretende profundizar en el estudio de los nutrientes, conocer sus funciones, fuentes dietéticas, utilización nutritiva, recomendaciones y su importancia para la salud. La valoración del estado nutricional y las implicaciones en el eje nutrición y salud también serán abordados en esta asignatura, contemplando aspectos de la nutrición a lo largo del ciclo vital. Además, en el programa se incluirán contenidos que permiten avanzar hacia una nutrición más personalizada y sostenible, todo ello desde un enfoque de investigación en nutrición.

- **Titulación:** Grado en Nutrición
- **Módulo/Materia:** Módulo V (Medicina y Farmacología). Materia: Nutrición y Bromatología
- **ECTS:** 9 ECTS
- **Curso, semestre:** 2º Nutrición Humana y Dietética y 3º Doble Grado Farmacia y NHD. Anual.
- **Carácter:** Obligatorio
- **Profesorado:** Marian Zulet (Responsable), Fermín Milagro (4 horas), Iziar Ludwig (4 horas) y Socorro Espuelas (1 hora)
- **Idioma:** Castellano
- **Aula, Horario:** 1º semestre: Miércoles de 12:00 a 14:00horas y Viernes de 13:00 a 14:00horas. Aula 6. 2º semestre: Lunes de 13:00 a 14:00horas y Miércoles de 12:00 a 13:00horas. Aula 6

COMPETENCIAS

BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

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.



Universidad de Navarra

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

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.

ESPECÍFICAS

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

PROGRAMA

PROGRAMA TEÓRICO

1. **Presentación de la Asignatura. Introducción al estudio de la nutrición.**
2. **Nutrientes: Lípidos, Hidratos de carbono, Proteínas, Minerales, Vitaminas y Agua.** Clasificación. Funciones. Utilización nutritiva. Fuentes dietéticas. Ingesta recomendada. Importancia para la salud. Deficiencia y toxicidad. Nutricosmética. Nutrientes en el ciclo vital. Interacción fármaco-nutriente.
3. **Alcohol**
4. **Evaluación del estado nutricional**
5. **Nutrición de precisión y sostenible**

PROGRAMA PRÁCTICO

1. Metabolismo basal, actividad física y gasto energético total
2. Tratamiento nutricional de la anemia ferropénica
3. Evaluación bioquímica del estado nutricional por métodos de diagnóstico rápido
4. Evaluación antropométrica en niños y alimentación complementaria



5. Evaluación del estado nutricional en adultos: antropometría y composición corporal
6. Evaluación antropométrica en ancianos

GRUPOS/FECHAS PRÁCTICAS

GRUPO 1-NHD: 5,12,19feb (Lab 5D01; 8:30-11h), 14,20mar, 11abr (Lab 5D01; 15-17:30h)

GRUPO 2-NHD: 6,13,20feb, 15,21mar, 12abr (Lab 5D01; 15-17:30h)

GRUPO 3-DOBLE: 11,12,15,16,17,18 abr (Lab 5D01; 9-11:30h)

ACTIVIDADES FORMATIVAS

1. **Sesiones teóricas:** 62 horas. La metodología empleada se basa en sesiones presenciales impartidas por el profesor, fomentando la interacción profesor-alumno.
2. **Sesiones prácticas:** 15 horas. La metodología empleada se basa en la resolución de casos prácticos. El objetivo es simular situaciones que acerquen al alumnado a su entorno profesional. El alumno tendrá a disposición documentación elaborada por el profesorado para el seguimiento de cada práctica (video explicativo, guión con documentación complementaria y ejercicios prácticos).
3. **Tutorías:** 1 hora. El profesor estará disponible para tutorización, concertar cita vía mail.
4. **Estudio personal del alumno:** 142 horas.
5. **Evaluación:** 5 horas. A lo largo del curso el alumno realizará varias pruebas (ejercicios al finalizar cada práctica, examen teórico liberatorio y examen final).

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

A continuación se exponen las condiciones de evaluación para la asignatura de Nutrición, curso 23-24:

Convocatoria ordinaria

La calificación final de la asignatura tiene en cuenta:

Examen de la parte práctica* (25%):

- 10% nota final. Se obtiene a partir de la resolución de situaciones nutricionales (casos) realizados durante la sesión práctica (actividad de grupo). **Para sumar a la nota final, se debe sacar al menos un 5/10.**

- 15% de la nota final. El examen final incluirá un examen práctico (tipo test), en el que se aplicarán los conocimientos prácticos adquiridos durante las sesiones (ejercicios de casos y cuestiones de teoría). La pregunta de tipo test que requiera cálculo, su solución se deberá plasmar en el cuadernillo que se adjuntará. **Es obligatorio sacar un 5 sobre 10 para hacer media con la parte de teoría.**



Universidad de Navarra

*La asistencia a prácticas es obligatoria, admitiéndose como máximo una falta justificada. En este caso, existe la obligatoriedad de presentar un trabajo sobre la práctica.

Examen parte teoría (75%):

- El 7 de Febrero de 12:00 a 14:00h. tendrá lugar un examen liberatorio (55%). **Se liberará a partir de un 6 sobre 10.** Modo de evaluación: **preguntas de tipo test y cortas.**

- En Mayo tendrá lugar el examen final* (20%). Modo de evaluación: **preguntas de tipo test y cortas. Las personas que no liberaron realizarán el examen completo (75%).**

*La nota mínima requerida en teoría para hacer media con las prácticas es de 4,5 puntos sobre 10 en los dos exámenes de teoría.

*Es necesario sacar al menos un 3 sobre 10 en el test y en las preguntas cortas para hacer media entre test y preguntas cortas, tanto en el liberatorio como en el final.

*El test cuenta negativos (-0,33).

*Las personas que liberaron, pueden de nuevo presentarse al examen completo en Mayo, en ese caso no se guardaría la calificación de febrero.

*Se guarda la parte práctica o teórica para junio en caso de aprobar una parte y la otra no. No se guarda el parcial aprobado de Febrero a Junio.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

La calificación final de la asignatura se rige por los mismos criterios que la convocatoria ordinaria.

*No se guarda la calificación práctica ni teórica para cursos posteriores.

HORARIOS DE ATENCIÓN

CLASES TEÓRICAS

Dra Marian Zulet (mazulet@unav.es)

- Despacho 1450, Edificio de investigación. Planta primera
- Horario de tutoría: se solicitará cita previa mediante mail

CLASES PRÁCTICAS

- Jaione Barrenetxe Huici: jaiobar@unav.es (Coordinación grupos de prácticas)
- Paola Mogna: pmogna@alumni.unav.es (Contenidos de las prácticas)
- Horario de tutoría: se solicitará cita previa mediante mail

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA



Gil, A. (2017). Tratado de Nutrición. I Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición, II. Composición y calidad nutritiva de los alimentos, III. Nutrición humana en estado de salud, IV. Nutrición clínica. Panamericana, Madrid. [Acceso electrónico](#) ; [Localízalo en la Biblioteca](#)

Mahan LK., Escott-Stump S. (2017). Nutrición y dietoterapia de Krause. 15ª edición. Elsevier. Barcelona. [Acceso electrónico](#) ; 14ª edición [Localízalo en la Biblioteca](#).

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Astiasaran I y Martínez JA. (2010). Alimentos: Composición y Propiedades. Editorial Mc Graw Hill-InterAmericana de España. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Brown JE., Isaacs JS, et al (2006). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGraw-Hill Interamericana. México, D.F. [Localízalo en la Biblioteca](#)

FESNAD. Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la población española (2010). Federación de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Eunsa. Ediciones Universidad de Navarra, S.A. Pamplona. [Acceso electrónico](#) ; [Localízalo en la Biblioteca](#)

Martínez, J.A. y Portillo M.P. (2010). Fundamentos de Nutrición y Dietética: Bases metodológicas y aplicaciones. Editorial Médica Panamericana. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Mataix, J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon. Madrid. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Paginas web recomendadas:

- AECOSAN. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Centro de Investigación en Nutrición-Universidad de Navarra. <http://www.unav.edu/web/centro-de-investigacion-en-nutricion>
- Departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología. <http://www.unav.edu/departamento/caft/>
- FESNAD: Federación Española de Nutrición, Alimentación y Dietética. <http://www.fesnad.org/>
- Guía alimentarias americanas 2015-2010. <https://health.gov/our-work/food-nutrition/2015-2020-dietary-guidelines/guidelines>
- OMS: Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/en/>
- SEEDO: Sociedad Española de Obesidad. <https://www.seedo.es/>